Niveau(x) d'enseignement : 1 Numéro EDUQ : 9070171
Centre d'intérêt : 620

L'Alimentation au Québec : voies d'action pour le milieu scolaire : Répertoire des ressources documentaires -- [Québec] : Ministère de la santé et des services sociaux, 1990
xv, 168 p. ; 28 cm

Index

ISBN 2-550-20738-6

Vedette(s)-secondaire(s) : Québec (Province). Ministère de la santé et des services sociaux

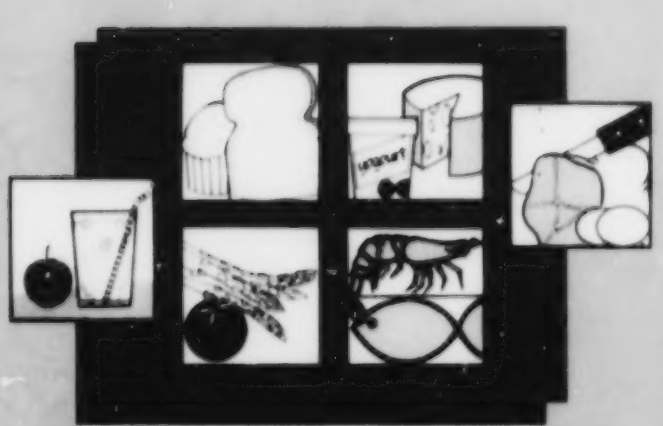
Descripteur(s) : Alimentation * Education alimentaire * Habitudes alimentaires * Ressources didactiques * Bibliographie annotée * Préscolaire (Ordre d'enseignement) * Primaire (Ordre d'enseignement) * Secondaire (Ordre d'enseignement)

Ce répertoire a été produit dans le cadre de l'application de l'orientation proposée dans la série de documents intitulée "L'alimentation au Québec : voies d'action pour le milieu scolaire". Il fournit aux intervenants en milieu scolaire une liste du matériel, écrit ou audiovisuel, actuellement disponible au Québec. Il couvre la documentation qui concerne les élèves du préscolaire, du primaire et du secondaire. Ce document se présente en quatre grandes subdivisions qui regroupent les productions qui s'adressent à une même clientèle : préscolaire, primaire, secondaire et autres clientèles. Cette dernière section, "autres clientèles", est réservée aux intervenants tels que diététistes, infirmières, enseignants, gestionnaires, personnel du service alimentaire qui voudraient en savoir plus long sur ce sujet. On retrouve en outre un index par sujet et un index selon la nature du document. Finalement, pour permettre de se procurer les documents répertoriés, on a ajouté une liste des distributeurs ainsi qu'une liste d'adresses utiles (ministères, départements de santé communautaire et CLSC).

Type de document :
Notice(s) connexe(s) : 8970099, 8870861, 8870860

L'ALIMENTATION AU QUÉBEC

VOIES D'ACTION POUR LE MILIEU SCOLAIRE



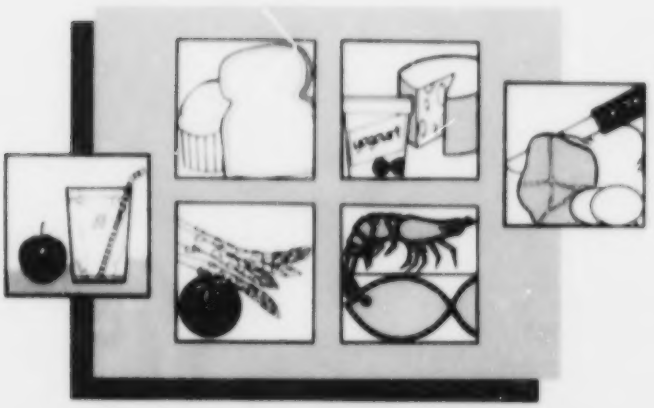
RÉPERTOIRE DE RESSOURCES DOCUMENTAIRES

Québec

90-70171

L'ALIMENTATION AU QUÉBEC

VOIES D'ACTION POUR LE MILIEU SCOLAIRE



RÉPERTOIRE DE RESSOURCES DOCUMENTAIRES

Québec

TABLE DES MATIÈRES

	Pages
Présentation	VII
Note explicative sur la démarche de travail	IX
Utilisation du répertoire	XI
Liste des Vedettes Matières	XII
Description des documents regroupés par clientèle:	
1- Préscolaire	1
2- Primaire	9
3- Secondaire	35
4- Autres clientèles	83
Index selon les vedettes matières	115
Index selon la nature du document	133
Liste des distributeurs	145
Liste d'adresses utiles	153

Note:
On utilise, dans le présent document, le masculin sans aucune discrimination et uniquement dans le but d'alléger le texte

PRÉSENTATION

Le "**Répertoire de ressources documentaires**" a été produit dans le cadre de l'application de l'orientation proposée dans les documents "L' alimentation au Québec; voies d'action pour le milieu scolaire." Ce répertoire est conçu pour les intervenants en milieu scolaire qui désirent obtenir des documents traitant de nutrition, d'alimentation ou de consommation. Il leur fournira une liste du matériel écrit et audiovisuel existant et actuellement disponible au Québec et ailleurs. Il couvre une documentation qui concerne les élèves du préscolaire, du primaire et du secondaire.

Nous avons cherché à rendre ce document le plus complet possible mais nous ne prétendons pas qu'il soit exhaustif. Nous sommes également conscients qu'à cause de l'évolution des connaissances, du changement dans les goûts, de la création de nouvelles productions et de l'ajustement des prix, le lecteur devra, au préalable, vérifier les coordonnées d'achat ou de disponibilité des productions qu'il désire avant de les commander.

La présentation physique du répertoire a été conçue pour que le contenu soit facilement accessible par l'utilisateur. On y reprend les thèmes ou vedettes matières les plus fréquemment rencontrés en nutrition, alimentation et consommation. Toutes les productions qui s'adressent à une même clientèle ont été regroupées ensemble. C'est pourquoi il y a quatre grandes subdivisions: préscolaire, primaire, secondaire et autres clientèles. La section "autres clientèles" est réservée aux intervenants tels que diététistes, infirmières, enseignants, personnel du service alimentaire, gestionnaires qui voudraient en savoir plus long sur certains sujets spécifiques. On y retrouve donc une bibliographie annotée un peu plus spécialisée que le contenu cité pour les autres catégories d'utilisateurs.

Il est également suggéré au lecteur de vérifier la disponibilité et les frais ou coûts d'achat et de location avant de commander. De plus, certains documents ne peuvent être reprographiés en tout ou en partie, il est donc conseillé de se renseigner à ce sujet avant de commander le matériel désiré.

Finalement, l'utilisateur du répertoire remarquera qu'à certains endroits aucune mention n'est faite du nom du distributeur et ce, plus particulièrement lorsqu'il s'agit de livres. Ceci signifie que le document est disponible dans toute bonne librairie ou accessible dans certaines bibliothèques. Le lecteur devra donc chercher le distributeur le plus près.

NOTE EXPLICATIVE SUR LA DÉMARCHE DE TRAVAIL

L'élaboration et la rédaction de ce document ont été réalisées en plusieurs étapes de travail. Tout d'abord, une première consultation a été effectuée auprès des diététistes et des infirmières en santé scolaire oeuvrant dans tous les Départements de santé communautaire et dans tous les Centres locaux de services communautaires du Québec. Pour ce faire, un questionnaire leur a été expédié afin de recenser tout le matériel écrit ou audiovisuel, produit ou utilisé par leur établissement, en alimentation, en nutrition et en consommation. On leur demandait également, dans la mesure du possible, de nous expédier un exemplaire du document listé sur le questionnaire.

Une fois cette première cueillette de renseignements terminée, la deuxième étape de travail consistait en une consultation approfondie de divers catalogues, répertoires, bottins et autres documents, du Québec et d'ailleurs, susceptibles de renfermer des productions écrites ou audio-visuelles dans le domaine qui nous intéresse. Des démarches étaient alors entreprises afin de recevoir ce matériel pour en valider le contenu.

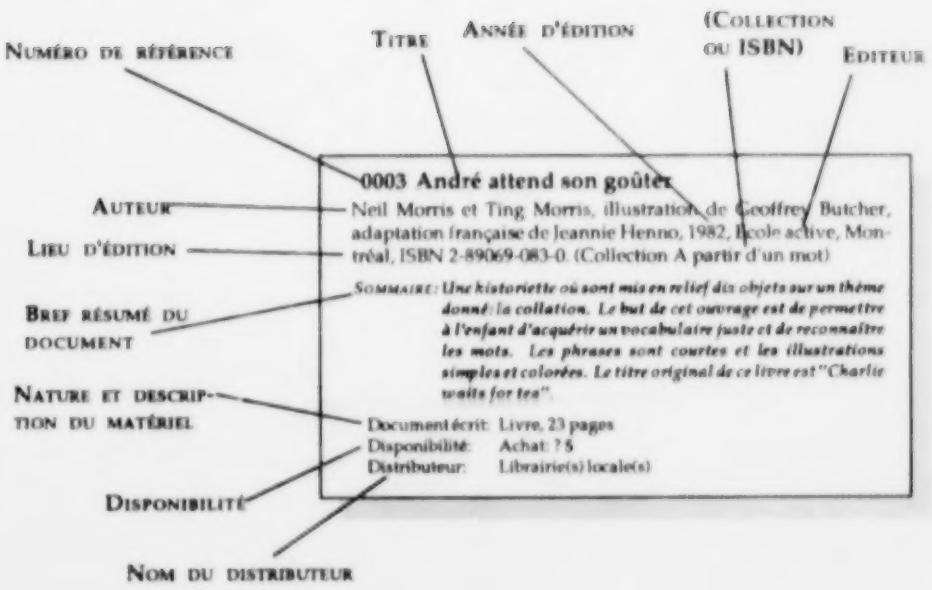
La troisième étape de travail nous a amené à la Centrale des Bibliothèques du Québec à Montréal, dans une Commission Scolaire de la région de Montréal et dans un centre de documentation gouvernemental. Par la lecture de micro films, par l'interrogation de diverses banques de données informatisées ou par la consultation du matériel utilisé par les commissions scolaires, nous avons découvert plusieurs documents qui pouvaient être annexés au présent répertoire.

Une fois tous ces renseignements en main et après consultation de tous les documents afin de vérifier si leur contenu était pertinent et de source informative de bonne qualité, toutes les fiches-renseignements ont été saisies sur ordinateur. Une vérification minutieuse et rigoureuse a été réalisée afin qu'aucune information ne soit manquante et que le tout soit rédigé de façon correcte. Il faut toutefois mentionner que les documents audiovisuels n'ont pu tous être visionnés compte tenu du temps disponible pour la réalisation du répertoire. Fait à noter, seuls des documents qui ont déjà fait l'objet d'analyse ou de critique ont été retenus pour les fins du présent ouvrage. La collecte des données sèst terminée en février 1989.

Nous adressons donc nos remerciements à tous ceux et celles qui ont contribué à l'élaboration de ce document, notamment en matière de revision linguistique et de souten informatique ainsi que les membres du sous-comité de travail ayant élaboré le plan de départ de ce document, c'est-à-dire mesdames Isabelle Giroux, Lucie Gratton, Brigitte Lachance et monsieur Jean-Nöel Sarrazin.

Espérons que ce **"Répertoire de ressources documentaires"** contribuera à enrichir l'ensemble des mesures déjà apportées par toutes les personnes soucieuses de fournir à l'élève une saine alimentation.

UTILISATION DU RÉPERTOIRE



Liste des Vedettes Matières

Activité physique

Boite à lunch

Collation

Congélation et conservation des aliments

Controle du poids

Déjeuner

Eléments nutritifs

Fruits et légumes

Gestion des services alimentaires

Guide alimentaire

Habitudes de vie

Hygiene alimentaire

Hygiene dentaire

Hygiene et salubrité des aliments

Lait et produits laitiers

Maladies reliées à l'état nutritionnel

Pain et céréales

Repas-minute

Stratégies d'achat

Transformation des aliments

Végétarisme

Viande, poisson, volaille et substituts

DESCRIPTION DES DOCUMENTS

REGROUPÉS PAR CLIENTÈLE

DESCRIPTION DES DOCUMENTS
REGROUPÉS PAR CLIENTÈLE

1. PRÉSCOLAIRE

BOITE À LUNCH

0001 Lunches de toutes les couleurs

Direction des communications, 1985, Direction des communications, Ministère de la Santé et des Services sociaux, Québec.

Sommaire: *Ce dépliant suggère de façon simple comment composer un lunch nutritif. On y trouve des conseils pour un menu santé, des recettes vite faites, de l'information sur les contenants et la mise en boîte pour les lunchs ainsi que des conseils de sécurité afin de prévenir les empoisonnements alimentaires.*

Document écrit: Dépliant, 12 pages
Disponibilité: Gratuit
Distributeur: Ministère de la Santé et des Services sociaux, Division Service à la clientèle

COLLATION

0002 Activité: Mime et bricolage

Centre local de services communautaires des Iles, 1985, Centre local de services communautaires des Iles, Iles de la Madeleine. (Mois de la nutrition et de la santé dentaire)

Sommaire: *Suggestion de trois activités permettant aux élèves de différencier une bonne collation d'une collation à éviter.*

Document écrit: Feuilles séparées, 3 pages, 8 1/2 x 11 pouces
Disponibilité: Gratuit
Distributeur: Centre local de services communautaires des Iles

0003 André attend son goûter

Neil Morris et Ting Morris, illustration de Geoffrey Butcher, adaptation française de Jeannie Henno, 1982, Ecole active, Montréal. (ISBN 2-89069-083-0, Collection A partir d'un mot)

Sommaire: *Une historiette où sont mis en relief dix objets sur un thème donné: la collation. Le but de cet ouvrage est de permettre à l'enfant d'acquérir un vocabulaire juste et de reconnaître les mots. Les phrases sont courtes et les illustrations simples et colorées. Le titre original de ce livre est "Charlie waits for tea".*

Document écrit: Livre, 23 pages
Disponibilité: Achat: ? $
Distributeur: Librairie(s) locale(s)

0004 Bonne collation... Bon aliments... Bonnes dents!

Francine Gravel et Fabienne Rivest, 1984, Centre local de services communautaires des Mille-Iles, Laval.

Sommaire: *On y retrouve une liste d'aliments nutritifs et non sucrés afin de se composer une bonne collation. A l'opposé, il y a une liste d'aliments dont on devrait s'abstenir de consommer lorsqu'arrive le temps des collations.*

Document écrit: Feuille, 2 pages, 8 1/2 x 11 pouces
Disponibilité: Prêt
Distributeur: Centre local de services communautaires des Mille-Iles

0005 Bonnes collations, belles dents

Carole Collin et Michèle Brosseau-Tremblay, 1984, Centre local de services communautaires Ste-Thérèse, Ste-Thérèse.

Sommaire: *Ce document donne de l'information à l'élève sur ce qu'est une collation. On y suggère aussi les collations qui doivent être occasionnelles et celles qui doivent être évitées. On y souligne brièvement l'importance de l'hygiène dentaire.*

Document écrit: Dépliant, 8 pages
Disponibilité: Achat: 0,10 $
Distributeur: Département de santé communautaire de l'Hôtel-Dieu de St-Jérôme

0006 Collation à l'école

Département de santé communautaire du Centre hospitalier de l'Enfant-Jésus, 1980, Département de santé communautaire du Centre hospitalier de l'Enfant-Jésus, Québec.

Sommaire: *Document qui nous renseigne sur les collations à l'école et qui nous donne de brefs conseils sur l'hygiène dentaire.*

Document écrit: Dépliant, 6 pages
Disponibilité: Achat: 0,12 $
Distributeur: Département de santé communautaire du Centre hospitalier de l'Enfant-Jésus

0007 L'écolation, la collation à l'école

Ginette Côté et Sylvie Gougeon, 1986, Centre local de services communautaires La Chaumière, Asbestos.

Sommaire: *Cette brochure contient des idées de collations nutritives à apporter à l'école ou à prendre à la maison ainsi qu'une liste d'aliments qui ne devraient pas être consommés lors de la collation.*

Document écrit: Brochure, 8 pages
Disponibilité: Achat: 1,00 $
Distributeur: René Prince Imprimeur

0008 Les aventures de Grignotine

Département de santé communautaire de l'Hôtel-Dieu de Lévis, 1980, Département de santé communautaire de l'Hôtel-Dieu de Lévis, Lévis.

Sommaire: *Histoire d'une petite souris qui grignote toujours et qui finit par grossir au point d'être incapable de se soustraire à ceux qui la pourchassent. Document qui veut inciter les jeunes à éviter la consommation de sucreries ou autres aliments à calories vides surtout dans les collations.*

Document écrit: Jeu éducatif, 9 pages, 8 1/2 x 11 pouces
Disponibilité: Gratuit
Distributeur: Commission scolaire du Sault Saint-Louis

0017 Amplène Santé rencontre la famille des agrumes

Nicole Demers-Langevin, Josette Michaud et Pierre Beaupré, 1978, Département de santé communautaire de l'Hôtel-Dieu de Hauterive, Hauterive.

Sommaire: *Diaporama qui fait découvrir les fruits citrins que l'élève connaît plus ou moins bien.*

Document écrit: Diaporama - 40 diapositives: couleur + 1 cassette audio (10 min.)+ texte d'accompagnement (7 pages)
Disponibilité: Achat: 80,00 $, Prêt
Distributeur: Conseil régional de la Santé et des Services sociaux-09

0018 Happy McHealthy in the citrus family

Nicole Demers-Langevin, Josette Michaud et Pierre Beaupré, 1978, Département de santé communautaire de l'Hôtel-Dieu de Hauterive, Hauterive.

Sommaire: *Diaporama qui fait découvrir les fruits citrins que l'élève connaît plus ou moins bien.*

Document écrit: Diaporama - 40 diapositives: couleur + 1 cassette audio (10 min.) + texte d'accompagnement (7 pages)
Disponibilité: Achat: 80,00 $, Prêt
Distributeur: Conseil régional de la Santé et des Services sociaux-09

GUIDE ALIMENTAIRE

0019 A table

Wendy Boase, illustrations de David Bennett, 1983, Hachette, Paris. (ISBN 2-01-009510-3, Collection Ma première bibliothèque Hachette, Au jour le jour)

Sommaire: *Une historiette rédigée dans un style simple, agrémentée d'illustrations et présentée dans un format pratique à la mesure des lecteurs concernés. Raconte ce que l'enfant doit manger aux repas.*

Document écrit: Livre, 27 pages
Disponibilité: Achat: 5,95 $
Distributeur: Librairie(s) locale(s)

0020 Canada's food guide (revised 1982)

Santé et Bien-être social Canada, 1982, Ministère de la Santé et du Bien-être social Canada, Ottawa.

Sommaire: *Liste des quatre groupes du Guide alimentaire canadien et exemples d'aliments provenant de chacun de ces groupes.*

Document écrit: Feuille, 2 pages 8 1/2 x 11 pouces
Disponibilité: Gratuit
Distributeur: Ministère de la Santé et du Bien-être social Canada, Direction générale des services et de la promotion de la santé

0021 Canada's food Guide handbook (Revised)

Santé et Bien-être social Canada, 1985, Santé et Bien-être social Canada, Direction générale des services et de la promotion de la santé, Ottawa. (Numéro de catalogue: H58-40/1982E, ISBN 0-662-11947-9)

Sommaire: *Le manuel explique ce qu'est le Guide alimentaire et nous donne des suggestions pratiques pour adapter les recommandations qu'il contient à différents modes de vie et à différentes situations, des concepts pour l'éducation en matière de nutrition et une liste de ressources pour obtenir de plus amples renseignements sur la nutrition.*

Document écrit: Livre, 56 pages
Disponibilité: Achat: 3,95 $
Distributeur: Centre d'édition du gouvernement du Canada

0022 Every day eat the 3-2-4-4 way!

National Dairy Council, 1986, Dairy Bureau of Canada, Toronto.

Sommaire: *Nous fait part des quatre groupes alimentaires et du nombre de portions requises pour chacun de ces groupes ainsi que les principaux nutriments qu'ils contiennent et leurs principales fonctions dans l'organisme.*

Document écrit: Dépliant, 5 pages
Disponibilité: Achat: 0,15 $
Distributeur: Dairy Bureau of Canada

0023 Guide alimentaire canadien (1982 édition révisée)

Santé et Bien-être social Canada, 1982, Ministère de la Santé et du Bien-être social Canada, Ottawa.

Sommaire: *Liste des quatre groupes du Guide alimentaire canadien et exemples d'aliments provenant de chacun de ces groupes.*

Document écrit: Feuille, 2 pages 8 1/2 x 11 pouces
Disponibilité: Gratuit
Distributeur: Ministère de la Santé et du Bien-être social Canada, Direction générale des services et de la promotion de la santé

0024 L'alimentation des enfants de 2 à 5 ans

Nadia Tadros, 1985, Centre local de services communautaires Ste-Rose de Laval, Laval.

Sommaire: *Ce dépliant propose un guide alimentaire pour l'enfant d'âge préscolaire. On y retrouve les quatre groupes alimentaires détaillés, le nombre de portions recommandées pour chaque groupe ainsi que des suggestions pour améliorer l'acceptation des aliments.*

Document écrit: Diaporama - 41 dispositives couleur + 1 cassette audio (8 min.)
Disponibilité: Prêt
Distributeur: Département de santé communautaire de l'Hôtel-Dieu de Lévis

DÉJEUNER

0009 Atelier sur le déjeuner

Louise Ferragne et collaborateurs, 1983, Département de santé communautaire de l'Hôtel-Dieu de Saint-Jérôme, Saint-Jérôme.

Sommaire: Sketch d'une durée de 15 minutes. Discussion entre deux amies dont une qui fait le ménage de son armoire et amène son amie à lire les étiquettes afin de faire un bon choix dans les jus et céréales à déjeuner.

Document écrit: Feuilles séparées, 2 pages, 8 1/2 x 11 pouces
Disponibilité: Gratuit
Distributeur: Département de santé communautaire de l'Hôtel-Dieu de St-Jérôme

0010 Classification des céréales à déjeuner

Département de santé communautaire de l'Hôtel-Dieu de St-Jérôme, 1983, Département de santé communautaire de l'Hôtel-Dieu de Saint-Jérôme, Saint-Jérôme. (Numéro 332)

Sommaire: Document qui décrit les quatre catégories de céréales à déjeuner soit les céréales riches en fibres, les céréales moins riches en fibres, les céréales raffinées enrichies et les céréales raffinées non enrichies et non sucrées.

Document écrit: Dépliant, 4 pages
Disponibilité: Gratuit
Distributeur: Département de santé communautaire de l'Hôtel-Dieu de St-Jérôme

0011 Inspiration pour le petit déjeuner

Direction des communications, 1988, Direction des communications, Ministère de la Santé et des Services sociaux, Québec.

Sommaire: Ce dépliant nous explique l'importance de prendre un bon petit déjeuner et nous donne plusieurs idées afin de satisfaire notre appétit matinal.

Document écrit: Dépliant, 6 pages
Disponibilité: Gratuit
Distributeur: Ministère de la Santé et des Services sociaux, Division Service à la clientèle

0012 Ampli*ène* Santé chez les aliments qui réveillent

Nicole Demers-Langevin, Josette Michaud et Pierre Beaupré, 1978, Département de santé communautaire de l'Hôtel-Dieu de Hauterive, Hauterive.

Sommaire: Diaporama qui met l'accent sur le déjeuner et les groupes d'aliments pouvant y être consommés.

Document écrit: Diaporama - 40 dispositives couleur + 1 cassette audio (15 min.) + texte d'accompagnement (8 pages)
Disponibilité: Achat: 80,00 $, Prêt
Distributeur: Conseil régional de la Santé et des Services sociaux-09

0013 Happy McHealthy in the land of the good morning foods

Nicole Demers-Langevin, Josette Michaud et Pierre Beaupré, 1978, Département de santé communautaire de l'Hôtel-Dieu de Hauterive, Hauterive.

Sommaire: Diaporama qui met l'accent sur le déjeuner et les groupes d'aliments pouvant y être consommés.

Document écrit: Diaporama - 40 dispositives couleur + 1 cassette audio (15 min.) + texte d'accompagnement (8 pages)
Disponibilité: Achat: 80,00 $, Prêt
Distributeur: Conseil régional de la Santé et des Services sociaux-09

FRUITS ET LÉGUMES

0014 Au marché

Rosemary Lowndes et C. Kaller, 1986, Nathan, Paris. (ISBN 2-09-263428-3)

Sommaire: Selon son goût, l'enfant devient marchand de légumes, de fleurs, de fruits, de poissons. A l'aide de languettes et de rabats, le jeune lecteur bâtit son étal, dispose sa marchandise, laquelle est à découper sur les quatre fiches (pochette de la première page), ainsi que des pièces de monnaie. Le texte décrit la journée des quatre marchands.

Document écrit: Livre, 10 pages
Disponibilité: Achat: ? $
Distributeur: Librairie(s) locale(s)

0015 La pomme du Québec, prends-en une...

Fédération des producteurs de pommes du Québec, 1947, Fédération des producteurs de pommes du Québec, Longueuil.

Sommaire: On nous montre, sur cette affiche, un petit garçon assis sur une chaise, les jambes fléchies, en train de regarder et de contempler un plat rempli de pommes rouges.

Document écrit: Affiche, couleur
Disponibilité: Gratuit
Distributeur: Fédération des producteurs de pommes du Québec

0016 Mademoiselle salade de fruits

Jeanne D'Arc Bélanger, 1980, Commission scolaire des Trois-Saumons, L'Islet-sur-Mer.

Sommaire: Casse-tête que l'élève doit découper et assembler pour former le dessin de fruits.

Document écrit: Jeu éducatif, 9 pages, 8 1/2 x 11 pouces
Disponibilité: Gratuit
Distributeur: Commission scolaire du Sault Saint-Louis

0017 Amplène Santé rencontre la famille des agrumes

Nicole Demers-Langevin, Josette Michaud et Pierre Beaupré, 1978, Département de santé communautaire de l'Hôtel-Dieu de Hauterive, Hauterive.

Sommaire: *Diaporama qui fait découvrir les fruits citrins que l'élève connaît plus ou moins bien.*

Document écrit: Diaporama - 40 diapositives: couleur + 1 cassette audio (10 min.)+ texte d'accompagnement (7 pages)
Disponibilité: Achat: 80,00 $, Prêt
Distributeur: Conseil régional de la Santé et des Services sociaux-09

0018 Happy McHealthy in the citrus family

Nicole Demers-Langevin, Josette Michaud et Pierre Beaupré, 1978, Département de santé communautaire de l'Hôtel-Dieu de Hauterive, Hauterive.

Sommaire: *Diaporama qui fait découvrir les fruits citrins que l'élève connaît plus ou moins bien.*

Document écrit: Diaporama - 40 diapositives: couleur + 1 cassette audio (10 min.) + texte d'accompagnement (7 pages)
Disponibilité: Achat: 80,00 $, Prêt
Distributeur: Conseil régional de la Santé et des Services sociaux-09

GUIDE ALIMENTAIRE

0019 A table

Wendy Boase, illustrations de David Bennett, 1983, Hachette, Paris. (ISBN 2-01-009510-3, Collection Ma première bibliothèque Hachette, Au jour le jour)

Sommaire: *Une historiette rédigée dans un style simple, agrémentée d'illustrations et présentée dans un format pratique à la mesure des lecteurs concernés. Raconte ce que l'enfant doit manger aux repas.*

Document écrit: Livre, 27 pages
Disponibilité: Achat: 5,95 $
Distributeur: Librairie(s) locale(s)

0020 Canada's food guide (revised 1982)

Santé et Bien-être social Canada, 1982, Ministère de la Santé et du Bien-être social Canada, Ottawa.

Sommaire: *Liste des quatre groupes du Guide alimentaire canadien et exemples d'aliments provenant de chacun de ces groupes.*

Document écrit: Feuille, 2 pages 8 1/2 x 11 pouces
Disponibilité: Gratuit
Distributeur: Ministère de la Santé et du Bien-être social Canada, Direction générale des services et de la promotion de la santé

0021 Canada's food Guide handbook (Revised)

Santé et Bien-être social Canada, 1985, Santé et Bien-être social Canada, Direction générale des services et de la promotion de la santé, Ottawa. (Numéro de catalogue: H58-40/1982E, ISBN 0-662-11947-9)

Sommaire: *Le manuel explique ce qu'est le Guide alimentaire et nous donne des suggestions pratiques pour adapter les recommandations qu'il contient à différents modes de vie et à différentes situations, des concepts pour l'éducation en matière de nutrition et une liste de ressources pour obtenir de plus amples renseignements sur la nutrition.*

Document écrit: Livre, 56 pages
Disponibilité: Achat: 3,95 $
Distributeur: Centre d'édition du gouvernement du Canada

0022 Every day eat the 3-2-4-4 way!

National Dairy Council, 1986, Dairy Bureau of Canada, Toronto.

Sommaire: *Nous fait part des quatre groupes alimentaires et du nombre de portions requises pour chacun de ces groupes ainsi que les principaux nutriments qu'ils contiennent et leurs principales fonctions dans l'organisme.*

Document écrit: Dépliant, 5 pages
Disponibilité: Achat: 0,15 $
Distributeur: Dairy Bureau of Canada

0023 Guide alimentaire canadien (1982 édition révisée)

Santé et Bien-être social Canada, 1982, Ministère de la Santé et du Bien-être social Canada, Ottawa.

Sommaire: *Liste des quatre groupes du Guide alimentaire canadien et exemples d'aliments provenant de chacun de ces groupes.*

Document écrit: Feuille, 2 pages 8 1/2 x 11 pouces
Disponibilité: Gratuit
Distributeur: Ministère de la Santé et du Bien-être social Canada, Direction générale des services et de la promotion de la santé

0024 L'alimentation des enfants de 2 à 5 ans

Nadia Tadros, 1985, Centre local de services communautaires Ste-Rose de Laval, Laval.

Sommaire: *Ce dépliant propose un guide alimentaire pour l'enfant d'âge préscolaire. On y retrouve les quatre groupes alimentaires détaillés, le nombre de portions recommandées pour chaque groupe ainsi que des suggestions pour améliorer l'acceptation des aliments.*

Document écrit: Dépliant, 6 pages
Disponibilité: Gratuit
Distributeur: Centre local de services communautaires Ste-Rose de Laval

0025 Le manuel du Guide alimentaire canadien (Révisé)

Santé et Bien-être social Canada, 1985, Santé et Bien-être social Canada, Direction générale des services et de la promotion de la santé, Ottawa. (Numéro de catalogue H58-40/1982F, ISBN 0-662-91689-1)

Sommaire: *Le manuel explique ce qu'est le Guide alimentaire et nous donne des suggestions pratiques pour adapter les recommandations qu'il contient à différents modes de vie et à différentes situations, des concepts pour l'éducation en matière de nutrition et une liste de ressources pour obtenir de plus amples renseignements sur la nutrition.*

Document écrit: Livre, 68 pages
Disponibilité: Achat: 3,95 $
Distributeur: Centre d'édition du gouvernement du Canada

0026 Le train de la santé

Lucie Saucier, 1982, Commission scolaire du Sault-Saint-Louis, Lasalle.

Sommaire: *Jeu éducatif de classification des aliments selon les quatre groupes du Guide alimentaire canadien.*

Document écrit: Jeu éducatif - 12 pages, 8 1/2 x 11 pouces
Disponibilité: Gratuit
Distributeur: Commission scolaire du Sault Saint-Louis

0027 Nutrition, what about it?

The Protestant school board of Greater Montreal, 1981, The Protestant school board of Greater Montreal, Montréal.

Sommaire: *Document qui nous présente le Guide alimentaire canadien, les raisons de prendre un déjeuner et une collation. De plus, il nous décrit brièvement pourquoi et comment l'école fait de l'éducation en nutrition.*

Document écrit: Dépliant, 8 pages
Disponibilité: Gratuit
Distributeur: The Protestant school board of Greater Montreal

0028 Ontario Milk Marketing Board Food Posters

Ontario Milk Marketing Board, 1982, Ontario Milk Marketing Board, Mississauga.

Sommaire: *Affiches qui illustrent les quatre groupes du Guide alimentaire canadien et qui montrent à quel groupe appartiennent certains aliments.*

Document écrit: 4 affiches, couleur
Disponibilité: Gratuit
Distributeur: Ontario Milk Marketing Board

0029 The eating feel good movie

Paul Fillinger, 1975, Churchill Films, California.

Sommaire: *Les images, les sons et les chansons de cette production sont un kaléidoscope de joie. La nourriture devient un grand plaisir visuel et manger devient un amusement dès le début lorsque les enfants arrivent en grande tenue pour un "tea party". Les groupes alimentaires sont clairement démontrés dans cette production. Document également offert en film cinématographique, couleur, 16 mm.*

Document écrit: Enregistrement vidéo - 1 vidéogramme (7 min.): sonore, couleur, Beta, VHS ou 3/4 pouce
Disponibilité: Achat: 110,00 $, Location
Distributeur: McIntyre Educational Media Ltd.

HABITUDES DE VIE

0030 Guide d'activité-2e année du Secondaire-Economie familiale

Direction de la commercialisation, Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec, 1988, Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec, Québec. (ISBN: 2-550-19103-1)

Sommaire: *Matériel d'appoint axé [illegible] à des objectifs [illegible] du programme d'études "Économie familiale-2e année du secondaire", il favorise la réalisation de certains objectifs du programme d'études et donne de l'information concernant les produits bio-alimentaires québécois.*

Document écrit: Cahier, 55 pages
Disponibilité: Gratuit
Distributeur: Directions régionales du Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec

0031 Où je vis, je grandis. Je choisis de bons aliments et je prends soin de mes dents.

Intervenants scolaires du Centre local de services communautaires de la Mitis, 1984, Centre local de services communautaires de la Mitis, Mont-Joli.

Sommaire: *Ces trois brochures renferment des activités à réaliser en classe sur les thèmes: bonne alimentation et bonne hygiène dentaire.*

Document écrit: 3 brochures, 15 pages/brochure
Disponibilité: Achat: 4,50 $
Distributeur: Centre local de services communautaires de la Mitis

HYGIENE ALIMENTAIRE

0032 C'est comme cela que je mange...

Francine Gravel, 1987, Centre local de services communautaires des Mille-Iles, Laval.

Sommaire: *Ce document décrit le profil du comportement alimentaire du jeune enfant au fil des ans. Il nous donne aussi la grosseur des portions recommandées pour chacun des groupes d'aliments selon l'âge de l'enfant.*

Document écrit: Dépliant, 4 pages
Disponibilité: Prêt
Distributeur: Centre local de services communautaires des Mille-Iles

0033 Déjà 5 ans

Equipe petite enfance, 1986, Centre local de services communautaires Malauze, Matapédia.

Sommaire: *Document d'information contenant des sujets susceptibles d'intéresser les parents et les enseignants des élèves de 5 ans. Les sujets abordés dans ce livret sont: l'alimentation, les oreilles, le langage, les immunisations, la sexualité, la sécurité, le sommeil, etc.*

Document écrit: Brochure, 33 pages
Disponibilité: Achat: 2,50 $
Distributeur: Centre local de services communautaires [illegible]

0034 [illegible]

Dairy [illegible] of Canada, Toronto [illegible]

Sommaire: *[illegible] a consommation de lait [illegible] à la base de ces habitudes de vie. Il s'agit donc de noter sur cette affiche ce que nous faisons chaque jour.*

Document écrit: Affiche, couleur, 8 1/2 x 11 pouces
Disponibilité: Achat: 0,05 $
Distributeur: Dairy Bureau of Canada

0035 L'ABC Bouffe ou l'aventure de l'alimentation...

Francine Gravel, 1986, Centre local de services communautaires des Mille-Iles, Laval.

Sommaire: *Document qui se définit comme étant l'aventure de l'alimentation. On y explique les divers points d'intérêt de l'alimentation des élèves comme l'appétit, les besoins nutritifs, les collations, le déjeuner et la grosseur des portions recommandées.*

Document écrit: Brochure, 12 pages
Disponibilité: Prêt
Distributeur: Centre local de services communautaires des Mille-Iles

0036 L'alimentation au Québec; voies d'action pour le milieu scolaire, document complémentaire d'orientation

Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec, 1987, Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec, Québec. (ISBN 2-550-18841-1)

Sommaire: *Ce document est complémentaire au document d'orientation présenté par les trois ministères concernés; tout en venant appuyer l'action des organismes scolaires, il cherche à mettre en évidence l'impact de leurs activités économiques en matière d'alimentation. Les plans d'action qui seront mis en oeuvre au sein des organismes scolaires devraient tenir compte des réalités économiques. Seule cette approche permettra de développer des politiques locales, en matière d'alimentation, complètes et intégrées au vécu socio-économique. Un document d'orientation ainsi que huit guides d'accompagnement complètent l'ensemble des productions nécessaires à l'implantation de ces voies d'action.*

Document écrit: Livre, 23 pages
Disponibilité: Gratuit
Distributeur: Directions régionales du M.E.Q. et du M.A.P.A.Q. ainsi que dans tous les Départements de santé communautaire

0037 L'alimentation au Québec; voies d'action pour le milieu scolaire, document d'orientation

Comité interministériel en alimentation (MAPAQ-MEQ-MSSS), 1987, Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec, Québec. (ISBN 2-550-18840-3)

Sommaire: *Document qui propose, d'une part, l'orientation qui mérite de prévaloir dans le domaine de l'alimentation en milieu scolaire. D'autre part, il suggère des moyens d'action et circonscrit les responsabilités des ministères concernés et des organismes scolaires dans l'application de cette orientation. Un document complémentaire d'orientation ainsi que huit guides d'accompagnement complètent l'ensemble des productions nécessaires à l'implantation de ces voies d'action.*

Document écrit: Livre, 27 pages
Disponibilité: Gratuit
Distributeur: Directions régionales du M.E.Q. et du M.A.P.A.Q. ainsi que dans tous les Départements de santé communautaire

0038 Les collations de Grignote

Fédération des producteurs de lait du Québec, 1981, Fédération des producteurs de lait du Québec, Longueuil. (Education Nutrition)

Sommaire: *Programme qui vise à favoriser l'intégration des notions d'une saine alimentation et sensibiliser l'enfant à l'importance d'une bonne collation et en connaître les composantes.*

Document écrit: Livre de l'élève, 20 pages + cahier de la jardinière, 80 pages et communiqué aux parents.
Disponibilité: Gratuit
Distributeur: Fédération des producteurs de lait du Québec

0039 Manger entre 2 et 5 ans ... un monde à découvrir

Nadia Tadros, 1985, Centre local de services communautaires Ste-Rose de Laval, Laval.

Sommaire: Ce dépliant décrit les comportements alimentaires du préscolaire et propose aux parents des moyens pour aider leur enfant à acquérir de bonnes habitudes alimentaires.

Document écrit: Dépliant, 6 pages
Disponibilité: Gratuit
Distributeur: Centre local de services communautaires Ste-Rose de Laval

0040 On fête avec de bons aliments

Linda Chénier et Jacinthe Laflamme, 1984, Centre local de services communautaires Grande-Rivière, Aylmer.

Sommaire: Volume regroupant de l'information pour encourager la présentation d'aliments attrayants et nutritifs lors d'occasions spéciales à l'école. Peut s'adresser aux enseignants, aux parents et aux responsables de garderie.

Document écrit: Livre, 116 pages
Disponibilité: Achat: 5,00 $
Distributeur: Centre local de services communautaires Grande-Rivière

0041 Les zoonimaux

Ontario Milk Marketing Board, 1979, Ontario Milk Marketing Board, Mississauga.

Sommaire: On explique aux élèves que pour rester en forme il faut prendre du bon air, faire de l'exercice et s'alimenter sainement.

Document écrit: Enregistrement vidéo - 1 vidéogramme (10 min.): sonore, couleur, 3/4 pouce
Disponibilité: Achat: 195,00 $, Location
Distributeur: Ontario Milk Marketing Board

0042 Qu'est-ce qu'ils mangent?

Encyclopaedia Britannica/Centre de matériel d'éducation visuelle, 1980, Encyclopaedia Britanica et Centre de matériel d'éducation visuelle, États-Unis. (Promenade au pays des merveilles, numéro 3)

Sommaire: Observation de la façon dont se nourrissent différents animaux. Aperçu des liens qui existent à l'intérieur de la chaîne alimentaire. Document également offert en film cinématographique, couleur, 16 mm.

Document écrit: Enregistrement vidéo - 1 vidéogramme (5 min.): sonore, couleur, Beta, VHS ou 3/4 pouce
Disponibilité: Achat: 182,00 $
Distributeur: Le groupe Multimédia du Canada

LAIT ET PRODUITS LAITIERS

0043 Que fait-on avec le lait? : une hirondelle raconte

Editions G.P., 1986, Editions G.P., Paris. (ISBN 2-261-01726-X, Collection Rouge et Or)

Sommaire: L'hirondelle suit renseigner la vache sur les différentes transformations du lait et les produits de sa fabrication. Texte abondant et illustré.

Document écrit: Livre, 11 pages
Disponibilité: Achat: 5,25 $
Distributeur: Librairie(s) locale(s)

PAIN ET CÉRÉALES

0044 D'où vient le pain? : un oiseau raconte

Editions G.P., 1985, Editions G.P., Paris. (ISBN 2-261-01674-3, Collection Rouge et Or)

Sommaire: Le pinson raconte à la ...upe avec qui et comment se fabrique le pain. Texte abondant et illustré.

Document écrit: Livre, 11 pages
Disponibilité: Achat: 5,25 $
Distributeur: Librairie(s) locale(s)

VIANDE, POISSON, VOLAILLE ET SUBSTITUTS

0045 M.T.

La Commission des écoles protestantes du Grand Montréal, 1986, La Commission des écoles protestantes du Grand Montréal, Montréal.

Sommaire: Ce document vise à faire connaître le tofu, son histoire, son origine, à quel groupe d'aliments il appartient et sa valeur nutritive. Le tout étant présenté sous forme de jeux, de questionnaires et d'activités adaptés selon l'année scolaire de l'élève.

Document écrit: Brochure, 18 pages
Disponibilité: Gratuit
Distributeur: La Commission des écoles protestantes du Grand Montréal

0046 Mr. T.- Tofu power

The Protestant school board of Greater Montreal, 1985. The Protestant school board of Greater Montreal, Montréal.

Sommaire: *Ce document vise à faire connaître le tofu, son histoire, son origine, à quel groupe d'aliments il appartient et sa valeur nutritive. Le tout étant présenté sous forme de jeux, de questionnaires et d'activités adaptés selon l'année scolaire de l'élève.*

Document écrit: Brochure, 18 pages
Disponibilité: Gratuit
Distributeur: The Protestant school board of Greater Montreal

DESCRIPTION DES DOCUMENTS
REGROUPÉS PAR CLIENTÈLE

2. PRIMAIRE

ACTIVITÉ PHYSIQUE

0047 Alimentation et exercice

Chantale Arseneau, 1985, La Commission des écoles protestantes du Grand Montréal, Montréal.

Sommaire: *Feuillet qui renseigne sur ce que l'on doit manger avant et après une activité physique. Il fait part aussi des mythes concernant les protéines et les suppléments vitaminiques.*

Document écrit: Feuille, 2 pages, 8 1/2 x 11 pouces
Disponibilité: Gratuit
Distributeur: La Commission des écoles protestantes du Grand Montréal

0048 L'alimentation lors d'une journée sportive

Irène Bélanger, 1984, Département de santé communautaire de l'Hôtel-Dieu de Lévis, Lévis.

Sommaire: *Document qui donne des conseils au sujet du déjeuner, des collations, des repas et des boissons qu'une personne doit ingérer lorsqu'elle entreprend une journée sportive. On y suggère également des menus pour une journée type.*

Document écrit: Dépliant, 6 pages
Disponibilité: Gratuit
Distributeur: Département de santé communautaire de l'Hôtel-Dieu de Lévis

BOITE À LUNCH

0049 Les boites à lunch ont du nouveau

Marie-Claude Thibault, 1984, Centre local de services communautaires Longueuil-Est, Longueuil.

Sommaire: *Document qui nous donne des idées et des conseils pour composer le contenu de notre boîte à lunch. Nous présente également des menus pour celle-ci.*

Document écrit: Dépliant, 4 pages
Disponibilité: Gratuit
Distributeur: Centre local de services communautaires Longueuil-Est

0050 Lunches de toutes les couleurs

Direction des communications, 1985, Direction des communications, Ministère de la Santé et des Services sociaux, Québec.

Sommaire: *Ce dépliant suggère de façon simple comment composer un lunch nutritif. On y trouve des conseils pour un menu-santé, des recettes vite faites, de l'information sur les contenants et la mise en boîte pour les lunchs ainsi que des conseils de sécurité afin de prévenir les empoisonnements alimentaires.*

Document écrit: Dépliant, 12 pages
Disponibilité: Gratuit
Distributeur: Ministère de la Santé et des Services sociaux, Division Service à la clientèle

0051 Projet Boîte à lunch

Francine Gravel, 1983, Centre local de services communautaires des Mille-Iles, Laval.

Sommaire: *Ce projet a pour but d'inciter l'élève qui consomme un repas du midi de style "boîte à lunch" à choisir un menu sain et équilibré. Chaque objectif est réalisable à partir d'activités et avec l'aide de matériel didactique.*

Document écrit: Feuillets d'information, 35 pages dans une pochette
Disponibilité: Prêt
Distributeur: Centre local de services communautaires des Mille-Iles

0052 Projet: La boîte à lunch à Lachute

Lise Deslauriers, 1984, Centre local de services communautaires Long Sault et Département de santé communautaire de l'Hôtel-Dieu de St-Jérôme.

Sommaire: *Document qui donne des informations, aux enseignants du primaire, sur le déroulement de ce projet. Contient les informations requises afin d'organiser un concours de boîte à lunch, un kiosque à l'école pour les parents et une dégustation.*

Document écrit: Brochure, 16 pages
Disponibilité: Gratuit
Distributeur: Centre local de services communautaires du Long Sault

0053 Les amis de la boîte à lunch

Michel Fisch, 1985, Centre local de services communautaires du Val St-François, Richmond.

Sommaire: *Document qui nous montre l'attitude des élèves lors du dîner à l'école et un aperçu du contenu de leur boîte à lunch.*

Document écrit: Enregistrement vidéo - 1 vidéogramme (25 min.): sonore, couleur, beta
Disponibilité: Prêt
Distributeur: Centre local de services communautaires du Val St-François

0054 Les jumeaux choisissent comme il faut

Santé et Bien-être social Canada et l'Office national du film du Canada, 1982, Santé et Bien-être social Canada et l'Office national du film du Canada, Ottawa. (Série: J'mange bien, j'me sens bien)

Sommaire: *Ce document vise à sensibiliser les élèves à la préparation d'une boîte à lunch qui respecte les quatre groupes d'aliments du Guide alimentaire canadien.*

Document écrit: Ensemble multisupports: 1 film fixe, couleur, 35 mm. + 1 cassette audio (8 min.) + 1 manuel du maître + 1 carte d'activités
Disponibilité: Achat: 40,00 $
Distributeur: Laurent Bourdon Audiovisuel Inc.

0055 The twins choose Winning Foods

Santé et Bien-être social Canada et l'Office national du film du Canada, 1982, Santé et Bien-être social Canada et l'Office national du film du Canada, Ottawa. (Série: Good food, good times)

Sommaire: *Ce document vise à sensibiliser les élèves à la préparation d'une boîte à lunch qui respecte les quatre groupes d'aliments du Guide alimentaire canadien.*

Document écrit: Ensemble multisupports: 1 film fixe, couleur, 35 mm. + 1 cassette audio (8 min.) + 1 manuel du maître + 1 carte d'activités
Disponibilité: Achat: 40,00 $
Distributeur: McIntyre Educational Media Ltd.

COLLATION

0056 Bonne collation... Bon aliments... Bonnes dents!

Francine Gravel et Fabienne Rivest, 1984, Centre local de services communautaires des Mille-Îles, Laval.

Sommaire: *On y retrouve une liste d'aliments nutritifs et non sucrés afin de se composer une bonne collation. A l'opposé, il y a une liste d'aliments dont on devrait s'abstenir de consommer lorsqu'arrive le temps des collations.*

Document écrit: Feuille, 2 pages, 8 1/2 x 11 pouces
Disponibilité: Prêt
Distributeur: Centre local de services communautaires des Mille-Îles

0057 Bonnes collations, belles dents

Carole Collin et Michèle Brosseau-Tremblay, 1984, Centre local de services communautaires Ste-Thérèse, Ste-Thérèse.

Sommaire: *Ce document donne de l'information à l'élève sur ce qu'est une collation. On y suggère aussi les collations qui doivent être occasionnelles et celles qui doivent être évitées. On y souligne brièvement l'importance de l'hygiène dentaire.*

Document écrit: Dépliant, 8 pages
Disponibilité: Achat: 0,10 $
Distributeur: Département de santé communautaire de l'Hôtel-Dieu de St-Jérôme

0058 Class snacking record

The Protestant school board of Greater Montreal, 1984, The Protestant school board of Greater Montreal, Montréal.

Sommaire: *Cette affiche comprend un tableau qui sert à compiler les collations consommées par chacun des élèves de la classe dans les quatre groupes du Guide alimentaire canadien. Celui-ci pourra donc faire le total des bonnes et mauvaises collations qu'il a prises.*

Document écrit: Affiche, 18 x 22 pouces
Disponibilité: Gratuit
Distributeur: The Protestant school board of Greater Montreal

0059 Collation à l'école

Département de santé communautaire du Centre hospitalier de l'Enfant-Jésus, 1980, Département de santé communautaire du Centre hospitalier de l'Enfant-Jésus, Québec.

Sommaire: *Document qui nous renseigne sur les collations à l'école et qui nous donne de brefs conseils sur l'hygiène dentaire.*

Document écrit: Dépliant, 6 pages
Disponibilité: Achat: 0,12 $
Distributeur: Département de santé communautaire du Centre hospitalier de l'Enfant-Jésus

0060 Connaissez-vous vraiment les jus?

Infirmières du Centre local de services communautaires Jean-Olivier Chénier et diététistes du Département de santé communautaire de St-Jérôme, 1984, Centre local de services communautaires Jean-Olivier Chénier, St-Eustache. (101, Français)

Sommaire: *Ce dépliant nous informe sur les types de collations à prendre et leurs critères de qualité. Nous dit aussi quels sont les jus et les boissons qui correspondent à chaque type. On y donne également des conseils sur la quantité de boissons à boire et l'achat de celles-ci.*

Document écrit: Dépliant, 6 pages
Disponibilité: Gratuit
Distributeur: Département de santé communautaire de l'Hôtel-Dieu de St-Jérôme

0061 Guide sur les collations en milieu scolaire

Département de santé communautaire de l'Hôtel-Dieu de St-Jérôme, 1980, Département de santé communautaire de l'Hôtel-Dieu de Saint-Jérôme, Saint-Jérôme.

Sommaire: *Ce document mentionne qu'il existe de mauvaises habitudes alimentaires chez les gens habitant sur le territoire du département de santé communautaire. On nous renseigne sur ce que devrait contenir une bonne collation et comment la choisir.*

Document écrit: Brochure, 22 pages
Disponibilité: Gratuit
Distributeur: Département de santé communautaire de l'Hôtel-Dieu de St-Jérôme

0062 L'écolation, la collation à l'école

Cinette Côté et Sylvie Gougeon, 1986, Centre local de services communautaires La Chaumière, Asbestos.

Sommaire: *Cette brochure contient des idées de collations nutritives à apporter à l'école ou à prendre à la maison ainsi qu'une liste d'aliments qui ne devraient pas être consommés lors de la collation.*

Document écrit: Brochure, 8 pages
Disponibilité: Achat: 1,00 $
Distributeur: René Prince Imprimeur

0063 Ma collation à l'école

Louise Ferragne, 1982, Lithographie André Lachance Inc., St-Jérôme.

Sommaire: *Document qui nous renseigne sur les principes d'une saine collation en milieu scolaire. Nous dit ce qu'est une collation, quand on doit en prendre une, quels sont les types de collations et leurs caractéristiques. De plus, une liste des collations à éviter nous y est donnée.*

Document écrit: Dépliant, 6 pages
Disponibilité: Achat: 0,10 $
Distributeur: Département de santé communautaire de l'Hôtel-Dieu de St-Jérôme

0064 Road to good snacking

Ontario Milk Marketing Board, 1983, Ontario Milk Marketing Board, Mississauga.

Sommaire: *Affiche portant sur les collations, en couleur et cartonnée.*

Document écrit: Affiche, couleur, cartonnée
Disponibilité: Gratuit
Distributeur: Ontario Milk Marketing Board

0065 Snacks for good nutrition and dental health

The Protestant school board of Greater Montreal, 1982, The Protestant school board of Greater Montreal, Montréal.

Sommaire: *Dépliant qui nous renseigne sur la nécessité de choisir de bons aliments pour la collation et ceux que nous devons éviter. Quelques idées de recettes y sont également suggérées.*

Document écrit: Dépliant, 8 pages
Disponibilité: Gratuit
Distributeur: The Protestant school board of Greater Montreal

0066 Grand-maman muffin

Santé et Bien-être social Canada et l'Office national du film du Canada, 1982, Santé et Bien-être social Canada et l'Office national du film du Canada, Ottawa. (Série: J'mange bien, j'me sens bien)

Sommaire: *Joule n'aime pas faire de l'exercice. Grand-maman l'aide à découvrir le plaisir d'être en forme et de choisir des collations nutritives. Ce film présente donc différentes formes d'activité physique et suggère diverses collations nutritives.*

Document écrit: Ensemble multisupports: 1 film fixe, couleur, 35 mm. + 1 cassette audio (9 min.) + 1 manuel du maître + 1 carte d'activités
Disponibilité: Achat: 40,00 $
Distributeur: Laurent Bourdon Audiovisuel Inc.

0067 Les aventures de Grignotine

Département de santé communautaire de l'Hôtel-Dieu de Lévis, 1980, Département de santé communautaire de l'Hôtel-Dieu de Lévis, Lévis.

Sommaire: *Histoire d'une petite souris qui grignote toujours et qui finit par grossir au point d'être incapable de se soustraire à ceux qui la pourchassent. Document qui veut inciter les jeunes à éviter la consommation de sucreries ou autres aliments à calories vides surtout dans les collations.*

Document écrit: Diaporama - 41 diapositives: couleur + 1 cassette audio (8 min.)
Disponibilité: Prêt
Distributeur: Département de santé communautaire de l'Hôtel-Dieu de Lévis

0068 On the go with Grandma

Santé et Bien-être social Canada et l'Office national du film du Canada, 1982, Santé et Bien-être social Canada et l'Office national du film du Canada, Ottawa. (Série: Good food, good times)

Sommaire: *Joule n'aime pas faire de l'exercice. Grand-maman l'aide à découvrir le plaisir d'être en forme et de choisir des collations nutritives. Ce film présente donc différentes formes d'activité physique et suggère diverses collations nutritives.*

Document écrit: Ensemble multisupports: 1 film fixe, couleur, 35 mm. + 1 cassette audio (9 min.) + 1 manuel du maître + 1 carte d'activités
Disponibilité: Achat: 40,00 $
Distributeur: McIntyre Educational Media Ltd.

0069 Sam Slice tells about snack foods

McIntyre Educational Media Ltd., 1977, McIntyre Educational Media Ltd., Rexdale. (Sam Slice tells the story of food)

Sommaire: *Film qui démontre à l'élève l'importance d'une saine alimentation. On y traite de la valeur des différentes collations.*

Document écrit: Film cinématographique - 1 bobine de film (15 min.): sonore, couleur, 35 mm + 1 guide d'accompagnement
Disponibilité: Achat: 25,00 $
Distributeur: McIntyre Educational Media Ltd.

0070 Snacks count too

Journal Films Inc., 1983, Journal Films Inc., Etats-Unis.

Sommaire: *Document qui nous démontre l'importance des collations dans notre apport énergétique quotidien. Nous offre des suggestions afin d'intégrer les collations dans la planification de notre alimentation courante.*

Document écrit: Enregistrement vidéo - 1 vidéogramme (12 min.): sonore, couleur, VHS ou 3/4 pouce
Disponibilité: Achat: 425,00 $, Location
Distributeur: Magic Lantern Film Distributors Ltd.

CONGÉLATION ET CONSERVATION DES ALIMENTS

0071 Families: food and eating

Churchill Films, 1976, Churchill Films, California.

Sommaire: *Document qui nous présente différentes façons de s'approvisionner en aliments selon diverses cultures: jardins domestiques, aliments congelés, marchés du coin, supermarchés. Les façons d'apprêter la nourriture sont similaires mais différentes. Document également offert en film cinématographique, couleur, 16 mm.*

Document écrit: Enregistrement vidéo - 1 vidéogramme (15 min.): sonore, couleur, Beta, VHS ou 3/4 pouce
Disponibilité: Achat: 110,00 $, Location
Distributeur: McIntyre Educational Media Ltd.

0072 Jamie adore manger

Office national du film du Canada, 1984, Office national du film du Canada, Montréal. (La vie quotidienne d'autrefois et Français langue seconde (ONF:215C 0284 016))

Sommaire: *L'appétit glouton de Jamie nous entraîne dans le monde de l'alimentation à l'époque des pionniers. On y apprend comment on préparait et conservait la nourriture.*

Document écrit: Film fixe - 1 bobine de film: 33 images, sonore, couleur, 35 mm. + 1 cassette audio (6 min.) + guide du maître
Disponibilité: Achat: 38,00 $
Distributeur: Laurent Bourdon Audiovisuel Inc.

CONSOMMATION

0073 Est-ce que je suis un consommateur?

Office de la protection du consommateur, 1982, Adimec, Montréal. (Tourneboule au pays des consommateurs, numéro 1)

Sommaire: *Tourneboule découvre que Marie et Vincent ont de nombreux besoins et qu'ils doivent adopter des moyens variés pour les satisfaire, tels s'habiller, se nourrir, se loger, étudier, jouer. Il se sensibilise aux notions de consommateur et apprend à distinguer entre les choses essentielles et non nécessaires. Document également offert en diaporama, 80 diapositives.*

Document écrit: Enregistrement vidéo - 1 vidéogramme (15 min.): sonore, couleur, Beta ou VHS
Disponibilité: Prêt
Distributeur: Office de la protection du consommateur

CONTROLE DU POIDS

0074 Le contrôle du poids à l'adolescence

Thomas Mercier, 1983, Département de santé communautaire de l'Hôtel-Dieu de Lévis, Lévis.

Sommaire: *Document qui nous donne des suggestions afin d'acquérir de meilleures habitudes alimentaires. On y donne aussi des conseils en vue d'augmenter son activité physique, de planifier ses repas et collations dans le but de régulariser ou de maintenir un poids stable.*

Document écrit: Brochure, 11 pages
Disponibilité: Gratuit
Distributeur: Département de santé communautaire de l'Hôtel-Dieu de Lévis

DÉJEUNER

0075 Activité: Ma matinée

Centre local de services communautaires des Iles, 1985, Centre local de services communautaires des Iles, Iles de la Madeleine. (Mois de la nutrition et de la santé dentaire)

Sommaire: *Feuille d'activité que l'élève doit compléter et qui a pour but de l'encourager à prendre un bon déjeuner et à pratiquer des soins d'hygiène corporelle.*

Document écrit: Feuilles séparées, 5 pages, 8 1/2 x 11 pouces
Disponibilité: Gratuit
Distributeur: Centre local de services communautaires des Iles

0076 Atelier sur le déjeuner

Louise Ferragne et collaborateurs, 1983, Département de santé communautaire de l'Hôtel-Dieu de Saint-Jérôme, Saint-Jérôme.

Sommaire: *Sketch d'une durée de 15 minutes. Discussion entre deux amies dont une qui fait le ménage de son armoire et amène son amie à lire les étiquettes afin de faire un bon choix dans les jus et céréales à déjeuner.*

Document écrit: Feuilles séparées, 2 pages, 8 1/2 x 11 pouces
Disponibilité: Gratuit
Distributeur: Département de santé communautaire de l'Hôtel-Dieu de St-Jérôme

0077 Aujourd'hui grande course au trésor

Marie-Claire Lepage, responsable, Serge Gaboury, dessins et texte, Eliane Fortier, collaboration, 1982, Département de santé communautaire du Centre hospitalier de l'Université Laval, Québec.

Sommaire: *Bande dessinée qui a pour thème les effets associés à la consommation ou à l'absence du déjeuner. Elle a été validée auprès d'élèves de quatrième et de cinquième année de milieux urbain et rural.*

Document écrit: Brochure, 8 pages et guide d'utilisation
Disponibilité: Achat: 4,00 $
Distributeur: Impression Piché

0078 Breakfast: the most important meal of the day!!

The Protestant school board of Greater Montreal, 1987, The Protestant school board of Greater Montreal, Montréal.

Sommaire: *Feuillet qui résume l'importance de prendre un déjeuner suivant les recommandations du Guide alimentaire canadien. Des idées de déjeuners rapides y sont également suggérées.*

Document écrit: Feuille, 2 pages, 8 1/2 x 11 pouces
Disponibilité: Gratuit
Distributeur: The Protestant school board of Greater Montreal

0079 Classification des céréales à déjeuner

Département de santé communautaire de l'Hôtel-Dieu de St-Jérôme, 1983, Département de santé communautaire de l'Hôtel-Dieu de Saint-Jérôme, Saint-Jérôme. (Numéro s32)

Sommaire: *Document qui décrit les quatre catégories de céréales à déjeuner soit les céréales riches en fibres, les céréales moins riches en fibres, les céréales raffinées enrichies et les céréales raffinées non enrichies et non sucrées.*

Document écrit: Dépliant, 4 pages
Disponibilité: Gratuit
Distributeur: Département de santé communautaire de l'Hôtel-Dieu de St-Jérôme

0080 Inspiration pour le petit déjeuner

Direction des communications, 1988, Direction des communications, Ministère de la Santé et des Services sociaux, Québec.

Sommaire: *Ce dépliant nous explique l'importance de prendre un bon petit déjeuner et nous donne plusieurs idées afin de satisfaire notre appétit matinal.*

Document écrit: Dépliant, 6 pages
Disponibilité: Gratuit
Distributeur: Ministère de la Santé et des Services sociaux, Division Service à la clientèle

0081 Le déjeuner orbite

Pauline Thibodeau, 1982, Département de santé communautaire de l'Hôtel-Dieu de Saint-Jérôme, Saint-Jérôme.

Sommaire: *Sketch sur le petit déjeuner. Discussion entre un petit garçon, une petite fille et sérodéjeunobix sur l'importance de déjeuner avant de partir pour l'école.*

Document écrit: Feuille, 2 pages, 8 1/2 x 11 pouces
Disponibilité: Gratuit
Distributeur: Département de santé communautaire de l'Hôtel-Dieu de St-Jérôme

0082 The breakfast quiz

The Protestant school board of Greater Montreal, 1986, The Protestant school board of Greater Montreal, Montréal.

Sommaire: *Petit jeu qui évalue la qualité nutritionnelle du déjeuner en accordant le maximum des points, à l'élève, quand ce dernier a consommé un aliment de chacun des groupes du Guide alimentaire canadien.*

Document écrit: Feuille, 2 pages, 8 1/2 x 11 pouces
Disponibilité: Gratuit
Distributeur: The Protestant school board of Greater Montreal

0083 What's for breakfast?

Direction des communications du Ministère de la Santé et des Services sociaux, 1985, Direction des communications, Ministère de la Santé et des Services sociaux, Québec.

Sommaire: *Publication qui nous montre l'importance de prendre un bon déjeuner pour débuter la journée. On y suggère des recettes et des menus pour les gens pressés le matin.*

Document écrit: Dépliant, 8 pages
Disponibilité: Gratuit
Distributeur: Ministère de la Santé et des Services sociaux, Division Service à la clientèle

0084 Amplène Santé chez les aliments qui réveillent

Nicole Demers-Langevin, Josette Michaud et Pierre Beaupré, 1978, Département de santé communautaire de l'Hôtel-Dieu de Hauterive, Hauterive.

Sommaire: *Diaporama qui met l'accent sur le déjeuner et les groupes d'aliments pouvant y être consommés.*

Document écrit: Diaporama - 40 diapositives: couleur + 1 cassette audio (15 min.) + texte d'accompagnement (8 pages)
Disponibilité: Achat: 80,00 $, Prêt
Distributeur: Conseil régional de la Santé et des Services sociaux-09

0085 Happy McHealthy in the land of the good morning foods

Nicole Demers-Langevin, Josette Michaud et Pierre Beaupré, 1978, Département de santé communautaire de l'Hôtel-Dieu de Hauterive, Hauterive.

Sommaire: *Diaporama qui met l'accent sur le déjeuner et les groupes d'aliments pouvant y être consommés.*

Document écrit: Diaporama - 40 diapositives: couleur + 1 cassette audio (15 min.) + texte d'accompagnement (8 pages)
Disponibilité: Achat: 80,00 $, Prêt
Distributeur: Conseil régional de la Santé et des Services sociaux-09

0086 On ne s'en va pas sans avoir déjeuné

Kellogg Salada Inc., adaptation Réjeanne Coll et Francis Gosselin, 1984, Kellogg's Salada Canada et Centre local de services communautaires Matane, Matane.

Sommaire: *On y décrit l'importance de démarrer la journée avec un bon déjeuner. On y mentionne aussi les différents nutriments (glucides, lipides et protéines) et leurs fonctions dans l'organisme.*

Document écrit: Diaporama - 49 diapositives: couleur + 1 cassette audio (18 min.)
Disponibilité: Prêt
Distributeur: Centre local de services communautaires de Matane

0087 Serpentin et Nénuphar

Marie Bégin, dessins et Andrée Beaulieu, conception, 1978, Département de santé communautaire de l'Hôpital du Saint-Sacrement, Québec.

Sommaire: Bande dessinée traitant de l'importance du déjeuner. Nénuphar et Serpentin vont à l'école. Nénuphar se lève en retard et ne déjeune pas. Serpentin prend un bon déjeuner équilibré. Comparaison entre les deux personnages.

Document écrit: Jeu éducatif - 32 diapositives, couleur
Disponibilité: Prêt
Distributeur: Département de santé communautaire de l'Hôpital du Saint-Sacrement

ÉLÉMENTS NUTRITIFS

0088 Ce monde qui vous nourrit

Raymond Petit, 1977, Ecole active, Montréal. (ISBN 0-88517-292-2)

Sommaire: En introduction, les besoins de l'homme en glucides et en lipides. Une étude parallèle sur l'alimentation d'hier et d'aujourd'hui, les techniques qui ont contribué à l'évolution: les processus de conservation, les transports. L'auteur dénonce la pollution causée par la commercialisation et statue sur l'alimentation de demain. Le titre original de ce livre est "The food we eat".

Document écrit: Livre, 61 pages
Disponibilité: Achat: ? $
Distributeur: Libraire(s) locale(s)

0089 Mission Projectibus

Lyse Vanier et le département de santé communautaire du Centre hospitalier de Verdun, 1980, Département de santé communautaire du Centre hospitalier de Verdun, Verdun.

Sommaire: Bande dessinée, en couleur, expliquant l'importance d'une diète équilibrée et qui nous donne un aperçu des substances nutritives telles les protéines, les glucides, les lipides, les vitamines et les minéraux. Nous présente aussi les quatre groupes du Guide alimentaire canadien.

Document écrit: Brochure, bande dessinée, couleur, 15 pages
Disponibilité: Achat: 1,00 $
Distributeur: Département de santé communautaire du Centre hospitalier de Verdun

0090 Plèneforme

Département de santé communautaire du Centre hospitalier de l'Université Laval, 1980, Département de santé communautaire du Centre hospitalier de l'Université Laval, Québec. (Affiches éducation en nutrition, série 3: 5e année)

Sommaire: Affiche présentement utilisée dans le programme d'éducation en nutrition au primaire. La série numéro trois comprend une affiche qui montre à l'élève quelles parties du corps peuvent être associées à certains éléments nutritifs comme les vitamines C et D, le calcium, le fer et les glucides.

Document écrit: 1 affiche, noir et blanc, 24 x 32 pouces, plastifiée, cartonnée
Disponibilité: Achat: 4,50 $
Distributeur: Département de santé communautaire du Centre hospitalier de l'Université Laval

0091 Qu'est-ce que la luzerne?

Lucie Saurier, 1981, Commission scolaire du Sault-Saint-Louis, Lasalle.

Sommaire: Document qui nous fait part de l'historique de la luzerne, comment la faire germer et quelle est sa valeur nutritive.

Document écrit: Dépliant, 4 pages
Disponibilité: Gratuit
Distributeur: Commission scolaire du Sault Saint-Louis

0092 Tout-nutri

Département de santé communautaire du Centre hospitalier de l'Université Laval, 1980, Département de santé communautaire du Centre hospitalier de l'Université Laval, Québec. (Affiches éducation en nutrition, série 4: 6e année)

Sommaire: Affiche présentement utilisée dans le programme d'éducation en nutrition au primaire. La série numéro quatre comprend une affiche qui montre à l'élève quelles parties du corps peuvent être associés aux éléments nutritifs comme les lipides, les protéines, les fibres, l'eau, la vitamine A, la niacine, la thiamine et la riboflavine.

Document écrit: 1 affiche, noir blanc, 24 x 32 pouces, plastifiée, cartonnée
Disponibilité: Achat: 4,75 $
Distributeur: Département de santé communautaire du Centre hospitalier de l'Université Laval

0093 Cheeseburger: this is your life

Walt Disney Educational Media Company, 1983, Walt Disney Educational Media Company, Etats-Unis. (Cheeseburger: this is your life)

Sommaire: Les aliments qui entrent dans la composition d'un "cheeseburger" nutritif se rappellent leur origine et leur périple jusqu'à la table. Série de cinq films dont les titres sont: 1. Burger buns and wheat products. 2. Hamburger patty and protein products. 3. Onion, lettuce and other vegetables. 4. Apples, tomatoes and other fruits. 5. Cheese and dairy products.

Document écrit: Film cinématographique - 5 bobines de film (15 min.): sonore, couleur, 35 mm. + 36 bandes dessinées + 5 textes d'accompagnement + 1 guide
Disponibilité: Achat: 285,00 $
Distributeur: McIntyre Educational Media Ltd.

0094 Food and growth (Second Edition)

Diane Franklin et James Kennedy, 1987, Churchill Films, California.

Sommaire: Dans cette version, une animation, mise à jour, aide à expliquer comment la nourriture est digérée à travers la bouche, l'estomac et les intestins et comment elle est transportée par le système circulatoire aux cellules permettant ainsi la division cellulaire et la croissance. Avec animation et microphotographies. Document également offert en film cinématographique, couleur, 16 mm.

Document écrit: Enregistrement vidéo - 1 vidéogramme (12 min.): sonore, couleur, Beta, VHS ou 3/4 pouce
Disponibilité: Achat: 264,00 $, Location
Distributeur: McIntyre Educational Media Ltd.

0095 L'eau et le corps humain

Filmforeyningen, 1986, Filmforeyningen, Danemark. (L'eau, le sang de la terre, numéro 5)

Sommaire: Dessins animés. En pleurant, criant, suant et respirant, Martin constate la présence d'eau dans son propre corps. La sirène en profite pour lui expliquer les cinq phases du développement de la vie, en comparant notamment les cycles de l'eau sur la planète avec ceux des liquides dans le corps du jeune garçon. Document également offert en film cinématographique, couleur, 16 mm.

Document écrit: Enregistrement vidéo - 1 vidéogramme (12 min.): sonore, couleur, Beta, VHS ou 3/4 pouce
Disponibilité: Achat: 75,00 $
Distributeur: Le groupe Multimédia du Canada

0096 L'eau, source de vie

Filmforeyningen, 1986, Filmforeyningen, Danemark. (L'eau, le sang de la terre, numéro 2)

Sommaire: Dessins animés. La sirène explique à Martin comment l'eau nourrit les plantes, les animaux et les humains, le pourquoi des sécheresses, des inondations et du gel et le principe des sources souterraines.

Document écrit: Enregistrement vidéo - 1 vidéogramme (12 min.): sonore, couleur, Beta, VHS ou 3/4 pouce
Disponibilité: Achat: 75,00 $
Distributeur: Le groupe Multimédia du Canada

0097 What's good to eat

Perennial Education Inc., 1985, Perennial Education Inc., Etats-Unis.

Sommaire: C'est un choix attentif d'aliments qui produit et maintient une bonne santé. Ce document nous explique comment le corps utilise les nutriments des aliments et comment les quatre groupes d'aliments peuvent être de bons guides dans le choix de nos aliments. On y fait également la revue des éléments de base de la nutrition: protéines, vitamines, hydrates de carbone, lipides et minéraux. Ces éléments sont expliqués et on mentionne aussi dans quels aliments ils se retrouvent.

Document écrit: Enregistrement vidéo - 1 vidéogramme (17 min.): sonore, couleur, VHS ou 3/4 pouce
Disponibilité: Achat: 425,00 $, Location
Distributeur: Magic Lantern Film Distributors Ltd.

FRUITS ET LÉGUMES

0098 A is for apple

Agriculture Canada, 1985, Fédération des producteurs de pommes du Québec, Longueuil.

Sommaire: Cette trousse d'information conçue pour les enseignants comprend sept sections dont deux qui traitent de la production du jus de pommes, des produits offerts sur le marché et des principes fondamentaux de la nutrition afin de promouvoir de meilleures habitudes alimentaires. Afin de faciliter la tâche de l'enseignant, elle comprend aussi des activités d'apprentissage, des évaluations sous forme de jeux ou de questionnaires et des feuillets de travail pour ces activités.

Document écrit: Ensemble multisupports, 88 feuillets séparées 8 1/2 x 11 pouces dans une trousse + 1 affiche
Disponibilité: Gratuit
Distributeur: Fédération des producteurs de pommes du Québec

0099 Au marché

Rosemary Lowndes et C. Kaiser, 1986, Nathan, Paris. (ISBN 2-09-263428-3)

Sommaire: Selon son goût, l'enfant devient marchand de légumes, de fleurs, de fruits, de poissons. A l'aide de languettes et de volets, le jeune lecteur bâtit son étal, dispose sa marchandise, laquelle est à découper sur les quatre fiches (pochette de la première page), ainsi que des pièces de monnaie. Le texte décrit la journée des quatre marchands.

Document écrit: Livre, 10 pages
Disponibilité: Achat: ? $
Distributeur: Libraire(s) locale(s)

0100 Jus feu vert, jaune, rouge

Francis Gosselin, 1986, Centre local de services communautaires de Matane, Matane.

Sommaire: *Document où on identifie les principaux jus de fruits, breuvages, nectars et boissons par un code de couleurs selon leur valeur nutritive et leur teneur en sucre.*

Document écrit: Feuilles séparées, 4 pages, 8 1/2 x 11 pouces
Disponibilité: Gratuit
Distributeur: Centre local de services communautaires de Matane

0101 L'ABC de la pomme

Agriculture Canada, 1985, Fédération des producteurs de pommes du Québec, Longueuil.

Sommaire: *Cette trousse d'information conçue pour les enseignants comprend sept sections dont deux qui traitent de la production du jus de pommes, des produits offerts sur le marché et des principes fondamentaux de la nutrition afin de promouvoir de meilleures habitudes alimentaires. Afin de faciliter la tâche de l'enseignant, elle comprend aussi des activités d'apprentissage, des évaluations sous forme de jeux ou de questionnaires et des feuilles de travail pour ces activités.*

Document écrit: Ensemble multisupports, 88 feuilles séparées 8 1/2 x 11 pouces dans une trousse + 1 affiche
Disponibilité: Gratuit
Distributeur: Fédération des producteurs de pommes du Québec

0102 La pomme du Québec, prends-en une...

Fédération des producteurs de pommes du Québec, 1987, Fédération des producteurs de pommes du Québec, Longueuil.

Sommaire: *On nous montre, sur cette affiche, un petit garçon assis sur une chaise, les jambes fléchies, en train de regarder et de contempler un plat rempli de pommes rouges.*

Document écrit: Affiche, couleur
Disponibilité: Gratuit
Distributeur: Fédération des producteurs de pommes du Québec

0103 Les breuvages démasqués

Guylaine Dumas, 1986, Centre local de services communautaires Seigneurie de Beauharnois, Valleyfield.

Sommaire: *Document qui nous donne des conseils afin de distinguer les vrais bons jus santé des imposteurs. Nous donne aussi des trucs pour boire plus sainement.*

Document écrit: Dépliant, 8 pages
Disponibilité: Achat: 0,50 $
Distributeur: Centre local de services communautaires Seigneurie de Beauharnois

0104 Les jus

Infirmières du Centre local de services communautaires Jean-Olivier Chénier et diététistes du Département de santé communautaire de St-Jérôme, 1983, Centre local de services communautaires Jean-Olivier Chénier et Département de santé communautaire de St-Jérôme.

Sommaire: *Ce document contient un feuillet qui intervient sur la connaissance des jus. Il renferme également les procédures que l'on doit entreprendre pour faire un kiosque sur les jus et préparer un sketch en classe sur ce thème.*

Document écrit: Brochure et feuillets d'information, 22 pages
Disponibilité: Gratuit
Distributeur: Centre local de services communautaires Jean-Olivier Chénier

0105 Mademoiselle salade de fruits

Jeanne D'Arc Bélanger, 1980, Commission scolaire des Trois-Saumons, L'Islet-sur-Mer.

Sommaire: *Casse tête que l'élève doit découper et assembler pour former le dessin de fruits.*

Document écrit: Jeu éducatif, 9 pages, 8 1/2 x 11 pouces
Disponibilité: Gratuit
Distributeur: Commission scolaire du Sault Saint-Louis

0106 The inside story (and the outside too) of fresh citrus fruit

Sunkist Growers Inc., 1974, Sunkist Growers Inc., Services à la clientèle, California.

Sommaire: *Document qui nous décrit la conservation des fruits citrins, leur valeur nutritive et qui nous donne des recettes à base de fruits citrins comme les oranges, pamplemousses, citrons et limes.*

Document écrit: Brochure, 16 pages
Disponibilité: Gratuit
Distributeur: Sunkist Growers Inc., Service aux consommateurs

0107 Amplène Santé rencontre la famille des agrumes

Nicole Demers-Langevin, Josette Michaud et Pierre Beaupré, 1978, Département de santé communautaire de l'Hôtel-Dieu de Hauterive, Hauterive.

Sommaire: *Diaporama qui fait découvrir les fruits citrins que l'élève connaît plus ou moins bien.*

Document écrit: Diaporama - 40 dispositives couleur + 1 cassette audio (10 min.)+ texte d'accompagnement (7 pages)
Disponibilité: Achat: 80,00 $, Prêt
Distributeur: Conseil régional de la Santé et des Services sociaux-09

0108 Fruits and vegetables

Diététistes et conseillères en nutrition et en consommation, 1981, Atlantis Films pour Steinberg Inc., Québec. (It's alimentary (number 2))

Sommaire: *Notes sur la culture et la cueillette des fruits et légumes. Aperçu de la provenance, des variétés, des propriétés nutritives, de l'entreposage et de la conservation des fruits et des légumes. Document également disponible en film cinématographique, couleur, 16 mm.*

Document écrit: Enregistrement vidéo - 1 vidéogramme (9 min.): sonore, couleur, Beta ou VHS
Disponibilité: Achat: 100,00 $, Location
Distributeur: Le groupe Multimédia du Canada

0109 Happy McHealthy in the citrus family

Nicole Demers-Langevin, Josette Michaud et Pierre Beaupré, 1978, Département de santé communautaire de l'Hôtel-Dieu de Hauterive, Hauterive.

Sommaire: *Diaporama qui fait découvrir les fruits citrins que l'élève connaît plus ou moins bien.*

Document écrit: Diaporama - 40 diapositives: couleur + 1 cassette audio (10 min.) + texte d'accompagnement (7 pages)
Disponibilité: Achat: 80,00 $, Prêt
Distributeur: Conseil régional de la Santé et des Services sociaux-09

0110 L'escalade

André A. Bélanger, réalisation, 1983, Productions S.E.P.T., Montréal. (La clé des bois)

Sommaire: *Initiation à l'escalade d'un rocher: équipement et techniques. Démonstration du nœud de chaise. Identification de quelques champignons vénéneux ou comestibles. Document également offert en film cinématographique, couleur, 16 mm. Titre de la version anglaise: Climbing.*

Document écrit: Enregistrement vidéo - 1 vidéogramme (25 min.): sonore, couleur, Beta ou VHS
Disponibilité: Achat: 150,00 $
Distributeur: Le groupe Multimédia du Canada

0111 La nature à croquer

Myriam Giguère et Rono Proulx, 1986, Département de santé communautaire du Centre hospitalier de l'Université de Sherbrooke, Sherbrooke.

Sommaire: *Didacticiel qui met à l'épreuve les connaissances de l'utilisateur sur les fruits et légumes par le biais de différents jeux.*

Document écrit: Didacticiel, IBM compatible
Disponibilité: Achat: 30,00 $
Distributeur: Département de santé communautaire du Centre hospitalier de l'Université de Sherbrooke

0112 Le cycle des fleurs

Multimédia audiovisuel et Visual Education Centre, version française, 1985, Encyclopaedia Britannica Educational Corporation, Chicago.

Sommaire: *Examen des diverses parties d'une fleur typique et de la façon dont chaque partie contribue à la production et au dispersement des graines. Rôles des graines et des fruits dans l'alimentation. Document également offert en film cinématographique, couleur, 16 mm.*

Document écrit: Enregistrement vidéo - 1 vidéogramme (14 min.): sonore, couleur, Beta ou VHS
Disponibilité: Achat: 420,00 $
Distributeur: Le groupe Multimédia du Canada

0113 Learning about the plant we eat

McIntyre Educational Media Ltd., 1977, McIntyre Educational Media Ltd., Rexdale. (Sam Slice tells the story of food)

Sommaire: *Film qui démontre à l'élève l'importance d'une saine alimentation. Traite surtout des fruits et légumes.*

Document écrit: Film cinématographique - 1 bobine de film (15 min.): sonore, couleur, 35 mm + 1 guide d'accompagnement
Disponibilité: Achat: 25,00 $
Distributeur: McIntyre Educational Media Ltd.

0114 Les fruits et les légumes

Diététistes et conseillères en nutrition et en consommation, 1981, Atlantis Films pour Steinberg Inc., Québec. (Alimentaction (numéro 2))

Sommaire: *Notes sur la culture et la cueillette des fruits et légumes. Aperçu de la provenance, des variétés, des propriétés nutritives, de l'entreposage et de la conservation des fruits et des légumes. Document également disponible en film cinématographique, couleur, 16 mm.*

Document écrit: Enregistrement vidéo - 1 vidéogramme (9 min.): sonore, couleur, Beta ou VHS
Disponibilité: Achat: 100,00 $, Location
Distributeur: Le groupe Multimédia du Canada

GUIDE ALIMENTAIRE

0115 Activité: La bande dessinée

Centre local de services communautaires des Îles, 1985, Centre local de services communautaires des Îles, Îles de la Madeleine. (Mois de la nutrition et de la santé dentaire)

Sommaire: *Compléter une bande dessinée suite à la lecture de l'histoire qui lui est associée. Ceci dans le but de familiariser l'élève aux aliments des quatre groupes du Guide alimentaire canadien et de le sensibiliser à la pratique de mesures préventives en santé dentaire.*

Document écrit: Feuilles séparées, 7 pages, 8 1/2 x 11 pouces
Disponibilité: Gratuit
Distributeur: Centre local de services communautaires des Îles

0116 Affiches Education en nutrition

Département de santé communautaire du Centre hospitalier de l'Université Laval, 1980, Département de santé communautaire du Centre hospitalier de l'Université Laval, Québec. (Affiches éducation en nutrition, série 1: 3e année)

Sommaire: *Affiches présentement utilisées dans le programme d'éducation en nutrition au primaire. La série numéro un comprend cinq affiches dont une pour chaque groupe d'aliments du Guide alimentaire canadien et une qui les réunit.*

Document écrit: 5 affiches, couleur, 16 x 24 pouces, cartonnées
Disponibilité: Achat: 15,00 $
Distributeur: Département de santé communautaire du Centre hospitalier de l'Université Laval

0117 Affiches Education en nutrition

Département de santé communautaire du Centre hospitalier de l'Université Laval, 1980, Département de santé communautaire du Centre hospitalier de l'Université Laval, Québec. (Affiches éducation en nutrition, série 2: 4ième année)

Sommaire: *Affiches présentement utilisées dans le programme d'éducation en nutrition au primaire. La série numéro deux comprend quatre affiches dont une pour chaque repas de la journée et une qui illustre les quatre groupes du Guide alimentaire canadien.*

Document écrit: 4 affiches, couleur, 16 x 24 pouces, cartonnées
Disponibilité: Achat: 12,00 $
Distributeur: Département de santé communautaire du Centre hospitalier de l'Université Laval

0118 Canada's food guide (revised 1982)

Santé et Bien-être social Canada, 1982, Ministère de la Santé et du Bien-être social Canada, Ottawa.

Sommaire: *Liste des quatre groupes du Guide alimentaire canadien et exemples d'aliments provenant de chacun de ces groupes.*

Document écrit: Feuille, 2 pages 8 1/2 x 11 pouces
Disponibilité: Gratuit
Distributeur: Ministère de la Santé et du Bien-être social Canada, Direction générale des services et de la promotion de la santé

0119 Canada's food Guide handbook (Revised)

Santé et Bien-être social Canada, 1985, Santé et Bien-être social Canada, Direction générale des services et de la promotion de la santé, Ottawa. (Numéro de catalogue: H58-40/1982E, ISBN 0-662-11947-9)

Sommaire: *Le manuel explique ce qu'est le Guide alimentaire et nous donne des suggestions pratiques pour adapter les recommandations qu'il contient à différents modes de vie et à différentes situations, des concepts pour l'éducation en matière de nutrition et une liste de ressources pour obtenir de plus amples renseignements sur la nutrition.*

Document écrit: Livre, 56 pages
Disponibilité: Achat: 3,95 $
Distributeur: Centre d'édition du gouvernement du Canada

012u Casse-croûte 4 étoiles

Irène Bélanger, 1983, Département de santé communautaire de l'Hôtel-Dieu de Lévis, Lévis.

Sommaire: *Ce dépliant résume quels sont les aliments qui devraient être consommés lors du repas du midi. Selon les feux de signalisation (jaune, vert, rouge), il indique la valeur du choix d'aliments que l'élève fait à la cafétéria et au casse-croûte. Il s'applique également pour la boîte à lunch ou pour le repas pris au restaurant.*

Document écrit: Dépliant, 6 pages
Disponibilité: Gratuit
Distributeur: Département de santé communautaire de l'Hôtel-Dieu de Lévis

0121 Every day eat the 3-2-4-4 way!

National Dairy Council, 1986, Dairy Bureau of Canada, Toronto.

Sommaire: *Nous fait part des quatre groupes alimentaires et du nombre de portions requises pour chacun de ces groupes ainsi que les principaux nutriments qu'ils contiennent et leurs principales fonctions dans l'organisme.*

Document écrit: Dépliant, 5 pages
Disponibilité: Achat: 0,15 $
Distributeur: Dairy Bureau of Canada

0122 Food and you

Dairy Bureau of Canada, 1982, Dairy Bureau of Canada, Toronto.

Sommaire: *Document qui nous fait connaître les quatre groupes du Guide alimentaire canadien en nous décrivant les éléments nutritifs qu'ils contiennent. Des conseils y sont donnés sur la conservation des aliments et on y propose un petit test afin que l'élève puisse coter sa consommation.*

Document écrit: Brochure, 10 pages
Disponibilité: Achat: 0,25 $
Distributeur: Dairy Bureau of Canada

0123 Grand powwow annuel des tribus alimentaires du territoire Jérôme-LeRoyer

Céline Bourrassa et Lucie Gratton, 1985, Commission scolaire Jérôme-LeRoyer, Bureau de la nutrition, Pointe-aux-Trembles.

Sommaire: *A l'intérieur de ce document, on veut transmettre, à la façon des indiens, de l'information sur les quatre groupes du Guide alimentaire canadien. Suggère des jeux d'intérieur et d'extérieur qui auront amusé les élèves tout en les renseignant.*

Document écrit: Brochure, 6 pages
Disponibilité: Gratuit
Distributeur: Commission scolaire Jérôme-LeRoyer, Bureau de la nutrition

0124 Guide alimentaire canadien (1982 édition réviséе)

Santé et Bien-être social Canada, 1982, Ministère de la Santé et du Bien-être social Canada, Ottawa.

Sommaire: Liste des quatre groupes du Guide alimentaire canadien et exemples d'aliments provenant de chacun de ces groupes.

Document écrit: Feuille, 2 pages 8 1/2 x 11 pouces
Disponibilité: Gratuit
Distributeur: Ministère de la Santé et du Bien-être social Canada, Direction générale des services et de la promotion de la santé

0125 Le manuel du Guide alimentaire canadien (Révisé)

Santé et Bien-être social Canada, 1985, Santé et Bien-être social Canada, Direction générale des services et de la promotion de la santé, Ottawa. (Numéro de catalogue H58-40/1982F, ISBN 0-662-91689-1)

Sommaire: Le manuel explique ce qu'est le Guide alimentaire et nous donne des suggestions pratiques pour adapter les recommandations qu'il contient à différents modes de vie et à différentes situations, des concepts pour l'éducation en matière de nutrition et une liste de ressources pour obtenir de plus amples renseignements sur la nutrition.

Document écrit: Livre, 68 pages
Disponibilité: Achat: 3,95 $
Distributeur: Centre d'édition du gouvernement du Canada

0126 Le train de la santé

Lucie Saucier, 1982, Commission scolaire du Sault-Saint-Louis, Lasalle.

Sommaire: Jeu éducatif de classification des aliments selon les quatre groupes du Guide alimentaire canadien.

Document écrit: Jeu éducatif - 12 pages, 8 1/2 x 11 pouces
Disponibilité: Gratuit
Distributeur: Commission scolaire du Sault Saint-Louis

0127 Nutrition, what about it?

The Protestant school board of Greater Montreal, 1981, The Protestant school board of Greater Montreal, Montréal.

Sommaire: Document qui nous présente le Guide alimentaire canadien, les raisons de prendre un déjeuner et une collation. De plus, il nous décrit brièvement pourquoi et comment l'école fait de l'éducation en nutrition.

Document écrit: Dépliant, 8 pages
Disponibilité: Gratuit
Distributeur: The Protestant school board of Greater Montreal

0128 Ontario Milk Marketing Board Food Posters

Ontario Milk Marketing Board, 1982, Ontario Milk Marketing Board, Mississauga.

Sommaire: Affiches qui illustrent les quatre groupes du Guide alimentaire canadien et qui montrent à quel groupe appartiennent certains aliments.

Document écrit: 4 affiches, couleur
Disponibilité: Gratuit
Distributeur: Ontario Milk Marketing Board

0129 Passons à l'aliment-action!

Diététistes et conseillères en nutrition et en consommation, 1981, Atlantis Films pour Steinberg Inc., Québec. (Aliment-action)

Sommaire: Document qui nous présente une série de quatre films basés sur les quatre groupes du Guide alimentaire canadien. Il nous renseigne également sur la façon de se procurer ces films.

Document écrit: Dépliant, 4 pages
Disponibilité: Gratuit
Distributeur: Ministère de la Santé et du Bien-être social Canada, Direction générale des services et de la promotion de la santé

0130 Aliment-action

Diététistes et conseillères en nutrition et en consommation, 1982, Atlantis Films pour Steinberg Inc., Québec. (Aliment-action)

Sommaire: Série qui traite des quatre groupes du Guide alimentaire canadien. Chaque document reprend l'un de ces groupes d'aliments. Série également offerte en film cinématographique, couleur, 16 mm.

Document écrit: Enregistrement vidéo - 4 vidéogrammes (15 min.): sonore, couleur, Beta ou VHS
Disponibilité: Achat: 900,00 $
Distributeur: Le groupe Multimédia du Canada

0131 Captain Keep-Fit and the four food groups

Santé et Bien-être social Canada et l'Office national du film du Canada, 1982, Santé et Bien-être social Canada et l'Office national du film du Canada, Ottawa. (Série: Good food, good times)

Sommaire: Document qui vise à faire connaître les quatre groupes d'aliments indispensables à une bonne santé. Explique comment planifier de bons repas et de bonnes collations. Sensibilise aux bienfaits de l'activité physique.

Document écrit: Ensemble multisupports: 1 film fixe, couleur, 35 mm. + 1 cassette audio (10 min.) + 1 manuel du maître + 1 carte d'activités
Disponibilité: Achat: 40,00 $
Distributeur: McIntyre Educational Media Ltd.

0132 Faut savoir manger

Monique Grenon, Service de diététique de l'Hôpital du Saint-Sacrement, 1978, Hôpital du Saint-Sacrement, Québec.

Sommaire: *Explication des recommandations tirées du Guide alimentaire canadien concernant les aliments qui fournissent à l'organisme tous les éléments nutritifs dont il a besoin. Conseils pour une alimentation saine et agréable. Résumé du Guide alimentaire canadien.*

Document écrit: Diaporama - 74 diapositives: couleur + cassette audio (10 min.) + texte d'accompagnement
Disponibilité: Achat: 125,00 $, Location
Distributeur: Hôpital du Saint-Sacrement, Service de diététique

0133 It's alimentary

Diététistes et conseillères en nutrition et en consommation, 1982, Atlantis Films pour Steinberg Inc., Québec. (It's alimentary)

Sommaire: *Série qui traite des quatre groupes du Guide alimentaire canadien. Chaque document reprend l'un de ces groupes d'aliments. Série également offerte en film cinématographique, couleur, 16 mm.*

Document écrit: Enregistrement vidéo - 4 vidéogrammes (15 min.): sonore, couleur, Beta ou VHS
Disponibilité: Achat: 500,00 $
Distributeur: Le groupe Multimédia du Canada

0134 Je mange + tu manges = nous mangeons

Santé et Bien-être social Canada et l'Office national du film du Canada, 1982, Santé et Bien-être social Canada et l'Office national du film du Canada, Ottawa. (Série: J'mange bien, j'me sens bien)

Sommaire: *Document qui nous démontre comment les aliments des quatre groupes du Guide alimentaire canadien se retrouvent dans les mets de différents pays.*

Document écrit: Ensemble multisupports: 1 film fixe: couleur, 35 mm. + 1 cassette audio (9 min.) + 1 manuel du maître + 1 carte d'activités
Disponibilité: Achat: 40,00 $
Distributeur: Laurent Bourdon Audiovisuel Inc.

0135 Le Capitaine Santé et les quatre groupes d'aliments

Santé et Bien-être social Canada, 1982, Santé et Bien-être social Canada et l'Office national du film du Canada, Ottawa. (Série: J'mange bien, j'me sens bien)

Sommaire: *Document qui vise à faire connaître les quatre groupes d'aliments indispensables à une bonne santé. Explique comment planifier de bons repas et de bonnes collations. Sensibilise aux bienfaits de l'activité physique.*

Document écrit: Ensemble multisupports: 1 film fixe, couleur, 35 mm. + 1 cassette audio (10 min.) + 1 manuel du maître + 1 carte d'activités
Disponibilité: Achat: 40,00 $
Distributeur: Le groupe Multimédia du Canada

0136 Mission P.U.M.A.

Centre audiovisuel, Commission scolaire Chomedey de Laval, 1982, Commission scolaire Chomedey de Laval, Laval.

Sommaire: *L'espion Igor découvre qu'une mission spéciale, la mission P.U.M.A. (Pour une meilleure alimentation), semble solliciter l'énergie de plusieurs enfants. Ceux-ci aident Mium-Mium, l'expert en alimentation, à préparer l'opération SAGA qui vise à informer les habitants d'autres planètes des bonnes habitudes alimentaires des terriens.*

Document écrit: Diaporama - 33 diapositives: couleur + cassette audio (5 min.)
Disponibilité: Achat: 90,00 $
Distributeur: Commission scolaire Chomedey de Laval, Moyens d'enseignement

0137 My food + your food = our food

Santé et Bien-être social Canada et l'Office national du film du Canada, 1982, Santé et Bien-être social Canada et l'Office national du film du Canada, Ottawa. (Série: Good food, good times)

Sommaire: *Document qui nous démontre comment les aliments des quatre groupes du Guide alimentaire canadien se retrouvent dans les mets de différents pays.*

Document écrit: Ensemble multisupports: 1 film fixe: couleur, 35 mm. + 1 cassette audio (9 min.) + 1 manuel du maître + 1 carte d'activités
Disponibilité: Achat: 40,00 $
Distributeur: McIntyre Educational Media Ltd.

0138 Qui s'est trompé?

Centre audiovisuel, Commission scolaire Chomedey de Laval, 1981, Commission scolaire Chomedey de Laval, Laval.

Sommaire: *Jeu permettant à l'élève de vérifier sa connaissance des groupes alimentaires.*

Document écrit: Diaporama - 37 diapositives: couleur + cassette audio (5 min.)
Disponibilité: Achat: 50,00 $
Distributeur: Commission scolaire Chomedey de Laval, Moyens d'enseignement

0139 The adventures of Munchie, Crunchie and Slurp in food Funland

Ontario Milk Marketing Board, 1981, Ontario Milk Marketing Board, Mississauga.

Sommaire: *Document qui contient des activités et des chansons. Munchie, Crunchie et Slurp apprennent les quatre groupes du Guide alimentaire canadien à travers leur expédition au pays de la nutrition.*

Document écrit: Cassette audio, 12 min.
Disponibilité: Achat: 4,00 $
Distributeur: Ontario Milk Marketing Board

0140 The big dinner table

Perennial Education Inc., 1986, Perennial Education Inc., Etats-Unis.

Sommaire: Afin de faire découvrir aux élèves du primaire les concepts fondamentaux en nutrition, ce document nous montre l'alimentation variée des enfants de divers pays. Il explique également de façon amusante ce dont le corps a besoin comme énergie en plus de présenter les quatre groupes d'aliments.

Document écrit: Enregistrement vidéo - 1 vidéogramme (13 min.): sonore, couleur, VHS ou 3/4 pouce
Disponibilité: Achat: 325,00 $, Location
Distributeur: Magic Lantern Film Distributors Ltd.

HABITUDES DE VIE

0141 Où je vis, je grandis. Je choisis de bons aliments et je prends soin de mes dents.

Intervenants scolaires du Centre local de services communautaires de la Mitis, 1984, Centre local de services communautaires de la Mitis, Mont-Joli.

Sommaire: Ces trois brochures renferment des activités à réaliser en classe sur les thèmes: bonne alimentation et bonne hygiène dentaire.

Document écrit: 3 brochures, 15 pages/brochure
Disponibilité: Achat: 4,50 $
Distributeur: Centre local de services communautaires de la Mitis

0142 Alexander learns good health

Coronet Films, 1980, Coronet Instructional Media Ltd, Scarborough.

Sommaire: Alexandre est malade car il a trop mangé de gâteaux et s'est couché trop tard. Il ne pourra donc pas servir de lanceur à son équipe de balle lors de la première partie des séries éliminatoires. L'équipe perd et il pense alors à améliorer ses habitudes de vie. Document également offert sur vidéogramme.

Document écrit: Film cinématographique - 1 bobine de film (9 min.): sonore, couleur, 16 mm.
Disponibilité: Achat: 445,00 $, Prêt
Distributeur: Coronet Instructional Media Ltd

0143 What's cooking?

Jane Treiman, 1979, Churchill Films, California.

Sommaire: Cinq enfants (chinois-américain, mexicain-américain, italien-américain, noir-américain, anglo-américain) aident leur famille à préparer des repas traditionnels. Chacun participe et chaque culture comble ses besoins nutritionnels selon diverses façons. Document également offert en film cinématographique, couleur, 16 mm.

Document écrit: Enregistrement vidéo - 1 vidéogramme (15 min.): sonore, couleur, Beta, VHS ou 3/4 pouce
Disponibilité: Achat: 285,00 $, Location
Distributeur: McIntyre Educational Media Ltd.

HYGIENE ALIMENTAIRE

0144 Activité: Dîner à l'école

Centre local de services communautaires des Îles, 1985, Centre local de services communautaires des Îles, Îles de la Madeleine. (Mois de la nutrition et de la santé dentaire)

Sommaire: Organisation d'un dîner communautaire pour les élèves du primaire. Une animation est proposée, durant ce dîner, afin de montrer aux élèves ce qu'est un repas complet.

Document écrit: Feuilles séparées, 4 pages, 8 1/2 x 11 pouces
Disponibilité: Gratuit
Distributeur: Centre local de services communautaires des Îles

0145 Alimentation saine niveau primaire

Lise Morin-Couture et Andrée Beaulieu, 1984, Département de santé communautaire de l'Hôpital du Saint-Sacrement, Québec.

Sommaire: Document où l'on retrouve plusieurs activités à réaliser avec les élèves et qui complètent le programme d'éducation en nutrition de la Fédération des producteurs de lait du Québec.

Document écrit: Livre, 50 pages
Disponibilité: Gratuit
Distributeur: Département de santé communautaire de l'Hôpital du Saint-Sacrement

0146 Bien manger... Bien jouer

Martine Gilbert et collaborateurs, 1981, Département de santé communautaire de l'Hôtel-Dieu de Rivière-du-Loup, Rivière-du-Loup.

Sommaire: Carnet qui s'adresse à l'élève âgé de 7 à 11 ans, ayant un problème de poids, et qui veut s'engager dans une démarche individuelle. Comprend aussi un guide pour l'intervenant.

Document écrit: Brochure, 19 pages
Disponibilité: Achat: 1,40 $
Distributeur: Département de santé communautaire de l'Hôtel-Dieu de Rivière-du-Loup

0147 Bien s'alimenter, mieux vivre

Direction des politiques alimentaires, 1985, Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec, Québec.

Sommaire: Brochure qui nous montre l'importance de bien planifier son alimentation en consommant chaque jour

des portions d'aliments telles que recommandées dans le Guide alimentaire canadien.

Document écrit: Brochure, 18 pages
Disponibilité: Achat: 1,00 $
Distributeur: Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec, Service des publications

0148 Cahier-Santé

Intervenants scolaires du Centre local de services communautaires de la Mitis, 1984, Centre local de services communautaires de la Mitis, Mont-Joli.

Sommaire: Série de quatre documents qui nous donnent des informations condensées sur différents sujets comme l'hygiène dentaire, l'alimentation, la consommation, etc. On y retrouve diverses activités que l'enseignant peut réaliser avec ses élèves.

Document écrit: 4 brochures, 35 pages/brochure
Disponibilité: Achat: 15,00 $
Distributeur: Centre local de services communautaires de la Mitis

0149 Education Nutrition

Fédération des producteurs de lait du Québec, 1981, Fédération des producteurs de lait du Québec, Longueuil. (Education Nutrition)

Sommaire: Favoriser l'intégration des notions d'une saine alimentation par l'intermédiaire de jeux intégrés aux matières scolaires. Programme qui contient une pochette d'activités pour la première, 2e, 3e année ainsi qu'une pour la 4e, 5e, 6e année. Également disponible pour la maternelle sous le titre: "Les collations de Grignote". Le contenu de toutes les pochettes a été traduit en anglais.

Document écrit: Livres contenus dans une pochette + affiches + modèles d'aliments selon le niveau.
Disponibilité: Gratuit
Distributeur: Fédération des producteurs de lait du Québec

0150 Education Nutrition 1e, 2e, 3e

Fédération des producteurs de lait du Québec, 1981, Fédération des producteurs de lait du Québec, Longueuil. (Education Nutrition)

Sommaire: Programme qui favorise l'intégration des notions de saine alimentation par l'intermédiaire de jeux intégrés aux matières scolaires. Les thèmes abordés pour ces trois années sont: 1e: Identification des fruits et légumes, du lait et des produits laitiers; 2e: Identification du pain et des produits céréaliers, des viandes et substituts ainsi que classification des aliments; 3e: Repas équilibrés et collations nutritives ainsi que croissance et santé.

Document écrit: Livre, 29 pages + Livre, 21 pages + Livre, 24 pages + Cahier de l'enseignant, 60 pages + 35 feuilles de l'enseignant + Affiches et modèles d'aliments.
Disponibilité: Gratuit
Distributeur: Fédération des producteurs de lait du Québec

0151 Education Nutrition 4e, 5e, 6e

Fédération des producteurs de lait du Québec, 1981, Fédération des producteurs de lait du Québec, Longueuil. (Education Nutrition)

Sommaire: Programme qui favorise l'intégration des notions de saine alimentation par l'intermédiaire de jeux intégrés aux matières scolaires. Les thèmes abordés pour ces trois années sont: 4e: Identification des éléments nutritifs, aliments sources d'énergie et la digestion; 5e: Classification des aliments, rôles des éléments nutritifs; 6e: Repas équilibrés, collations nutritives et hygiène alimentaire.

Document écrit: Livre, 25 pages + Livre, 31 pages + Livre, 30 pages + Cahier de l'enseignant, 103 pages + 13 feuilles cartonnées: apports aux rations quotidiennes.
Disponibilité: Gratuit
Distributeur: Fédération des producteurs de lait du Québec

0152 Fourteen tips to do a body good

The Canadian Dietetic Association and Dieteticians of your province, 1987, The Canadian Dietetic Association, Toronto.

Sommaire: Document qui renferme quatorze petits trucs reliés à l'alimentation, afin d'obtenir ou de conserver un corps en santé.

Document écrit: Affiche, couleur, 36 x 10 1/2 pouces
Disponibilité: Achat: 1,00 $
Distributeur: The Canadian Dietetic Association

0153 HADGO

Equipe multidisciplinaire du Centre local de services communautaires de Matane, 1986, Centre local de services communautaires de Matane, Matane. (Mois de la nutrition et de la santé dentaire)

Sommaire: Jeu éducatif du genre bingo où A signifie alimentation, D dentition et santé dentaire et GO pour aller y.

Document écrit: Jeu - 50 cartes de bingo, plastifiées, cartonnées, 8 1/2 x 11 pouces + 3 séries de questions plastifiées, cartonnées
Disponibilité: Prêt
Distributeur: Centre local de services communautaires de Matane

0154 HADGO

Equipe multidisciplinaire du Centre local de services communautaires de Matane, 1986, Centre local de services communautaires de Matane, Matane. (Mois de la nutrition et de la santé dentaire)

Sommaire: Jeu éducatif du genre bingo où A signifie alimentation, D dentition et santé dentaire et GO pour aller y.

Document écrit: Jeu - 50 cartes de bingo, plastifiées, cartonnées, 8 1/2 x 11 pouces + 3 séries de questions plastifiées, cartonnées
Disponibilité: Prêt
Distributeur: Centre local de services communautaires de Matane

0155 Harry's health habits are mine!

Dairy Bureau of Canada, 1982, Dairy Bureau of Canada, Toronto.

Sommaire: *Les bonnes habitudes de vie nous gardent en bonne santé. Le déjeuner, l'hygiène, la consommation de lait et le sommeil sont à la base de ces habitudes de vie. Il s'agit donc de noter sur cette affiche ce que nous faisons chaque jour.*

Document écrit: Affiche, couleur, 8 1/2 x 11 pouces
Disponibilité: Achat: 0,05 $
Distributeur: Dairy Bureau of Canada

0156 Jeu rallye rebut sur l'alimentation

Monic Chevalier et Louise F. Roy, 1986, Centre local de services communautaires Le Minordet, Senneterre.

Sommaire: *Jeu qui consiste à trouver le nom d'un aliment à partir d'images, ressemble à un jeu de charades mais en images.*

Document écrit: Jeu éducatif, 32 feuilles séparées, 8 1/2 x 11 pouces
Disponibilité: Prêt
Distributeur: Centre local de services communautaires de l'Elan

0157 L'ABC Bouffe ou l'aventure de l'alimentation...

Francine Gravel, 1986, Centre local de services communautaires des Mille-Îles, Laval.

Sommaire: *Document qui se définit comme étant l'aventure de l'alimentation. On y explique les divers points d'intérêt de l'alimentation des élèves comme l'appétit, les besoins nutritifs, les collations, le déjeuner et la grosseur des portions recommandées.*

Document écrit: Brochure, 12 pages
Disponibilité: Prêt
Distributeur: Centre local de services communautaires des Mille-Îles

0158 L'alimentation au Québec; voies d'action pour le milieu scolaire, document complémentaire d'orientation

Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec, 1987, Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec, Québec. (ISBN 2-550-18841-1)

Sommaire: *Ce document est complémentaire au document d'orientation présenté par les trois ministères concernés; tout en venant appuyer l'action des organismes scolaires, il cherche à mettre en évidence l'impact de leurs activités économiques en matière d'aliments. [...] Les plans d'action qui seront mis en œuvre au sein des organismes scolaires devront tenir compte des réalités économiques. Seule une approche permettra de développer des politiques locales en matière d'alimentation, complètes et intégrées au milieu socio-économique. Un document d'orientation ainsi que huit guides d'accompagnement complètent l'ensemble des productions nécessaires à l'implantation de ces trois d'action.*

Document écrit: Livre, 23 pages
Disponibilité: Gratuit
Distributeur: Directions régionales du M.E.Q. et du M.A.P.A.Q. ainsi que dans tous les Départements de santé communautaire

0159 L'alimentation au Québec; voies d'action pour le milieu scolaire, document d'orientation

Comité interministériel en alimentation (MAPAQ-MEQ-MSSS), 1987, Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec, Québec. (ISBN 2-550-18840-3)

Sommaire: *Document qui propose, d'une part, l'orientation qui mérite de prévaloir dans le domaine de l'alimentation en milieu scolaire. D'autre part, il suggère des moyens d'action et circonscrit les responsabilités des ministères concernés et des organismes scolaires dans l'application de cette orientation. Un document complémentaire d'orientation ainsi que huit guides d'accompagnement complètent l'ensemble des productions nécessaires à l'implantation de ces trois d'action.*

Document écrit: Livre, 27 pages
Disponibilité: Gratuit
Distributeur: Directions régionales du M.E.Q. et du M.A.P.A.Q. ainsi que dans tous les Départements de santé communautaire

0160 L'art de bien se nourrir

Claudette Toulmonde, illustrations de Noelle Le Guillouzic, 1985, Epigones, Paris. (ISBN 2-7386-1251-5, Collection Connaître son quotidien)

Sommaire: *Ce documentaire apporte des connaissances de base sur les groupes d'aliments, leur composition et les besoins de l'organisme. S'ajoutent des informations sur les modes de conservation des aliments, les habitudes et les coutumes alimentaires, les perspectives d'avenir sur le sujet traité, les pays de la faim, etc.*

Document écrit: Livre, 46 pages
Disponibilité: Achat: 8,95 $
Distributeur: Librairie(s) locale(s)

0161 Occasions spéciales

Sylvie Arseneau et Denise Lapierre, 1986, Centre local de services communautaires des Îles, Îles de la Madeleine.

Sommaire: *Suggestions d'activités pour toutes occasions comme la rentrée scolaire, les anniversaires, l'halloween, Noël, la Saint-Valentin et Pâques.*

Document écrit: Brochure, 80 pages
Disponibilité: Gratuit
Distributeur: Centre local de services communautaires des Îles

0162 On fête avec de bons aliments

Linda Chénier et Jacinthe Laflamme, 1984, Centre local de services communautaires Grande-Rivière, Aylmer.

Sommaire: *Volume regroupant de l'information pour encourager la présentation d'aliments attrayants et nutritifs lors d'occasions spéciales à l'école. Peut s'adresser aux enseignants, aux parents et aux responsables de garderie.*

Document écrit: Livre, 116 pages
Disponibilité: Achat: 5,00 $
Distributeur: Centre local de services communautaires Grande-Rivière

0163 Quatorze petits trucs pour un corps en santé

L'Association canadienne des diététistes et les diététistes de votre province, 1987, L'Association canadienne des diététistes, Toronto.

Sommaire: *Document qui renferme quatorze petits trucs, reliés à l'alimentation, afin d'obtenir ou de conserver un corps en santé.*

Document écrit: Affiche, couleur, 36 x 10 1/2 pouces
Disponibilité: Achat: 1,00 $
Distributeur: Association canadienne des diététistes

0164 Rallye-Nutrition

Centre local de services communautaires des Îles, 1988, Centre local de services communautaires des Îles, Îles de la Madeleine. (Mois de la nutrition et de la santé dentaire)

Sommaire: *Rallye qui regroupe trois principaux thèmes: la boîte à lunch, le Guide alimentaire canadien et la santé dentaire. L'élève doit trouver, sur chaque feuille, le mot qui se rapporte à l'image et qui correspond à chacun des thèmes.*

Document écrit: Brochure, 31 pages
Disponibilité: Gratuit
Distributeur: Centre local de services communautaires des Îles

0165 Didacticiel Education Nutrition 1e cycle

Centre de développement des applications de la micro-informatique en éducation du Conseil scolaire de l'Île de Montréal, 1989, Logidisque Inc., Montréal.

Sommaire: *Didacticiel éducatif qui sert de support au programme d'éducation en nutrition de la Fédération des producteurs de lait du Québec pour les élèves du premier au troisième niveau du primaire. Comprend une partie d'enseignement théorique puis un exercice visant à évaluer les connaissances acquises par l'élève.*

Document écrit: Didacticiel compatible avec IBM PC et MAC, 16 disquettes.
Disponibilité: Achat: 300,00 $
Distributeur: Logidisque Inc.

0166 Food and fun: a nutrition adventure

Walt Disney Films, 1980, Walt Disney Films, Etats-Unis.

Sommaire: *"Orange Bird" veut s'envoler vers le sud mais il n'a pas la force de le faire. "Doc Owl" lui prouve qu'une bonne alimentation aide à bâtir des muscles et à augmenter son endurance. Document également offert en film cinématographique, couleur, 16 mm.*

Document écrit: Enregistrement vidéo - 1 vidéogramme (13 min.): sonore, couleur, VHS ou 3/4 pouce
Disponibilité: Achat: 385,00 $, Location
Distributeur: Magic Lantern Film Distributors Ltd.

0167 Good food, good times

Santé et Bien-être social Canada et l'Office national du film du Canada, 1982, Santé et Bien-être social Canada et l'Office national du film du Canada, Ottawa.

Sommaire: *Série de quatre documents audio-visuels qui veut aider la jeune génération à prendre conscience qu'une bonne alimentation et de l'exercice sont les conditions essentielles à une bonne santé.*

Document écrit: Ensemble multisupports: 4 films fixes couleur, 35 mm. + 4 cassettes audio + 4 manuels du maître + 4 cartes d'activités
Disponibilité: Achat: 160,00 $
Distributeur: McIntyre Educational Media Ltd.

0168 J'mange bien, j'me sens bien

Santé et Bien-être social Canada et l'Office national du film du Canada, 1982, Santé et Bien-être social Canada et l'Office national du film du Canada, Ottawa.

Sommaire: *Série de quatre documents audio-visuels qui veut aider la jeune génération à prendre conscience qu'une bonne alimentation et de l'exercice sont les conditions essentielles à une bonne santé.*

Document écrit: Ensemble multisupports: 4 films fixes couleur, 35 mm. + 4 cassettes audios + 4 manuels du maître + 4 cartes d'activités
Disponibilité: Achat: 160,00 $
Distributeur: Laurent Bourdon Audiovisuel Inc.

0169 Learning about foods we eat

McIntyre Educational Media Ltd., 1977, McIntyre Educational Media Ltd., Rexdale. (Sam Slice tells the story of food)

Sommaire: *Film qui démontre à l'élève l'importance d'une saine alimentation.*

Document écrit: Film cinématographique - 1 bobine de film (15 min.): sonore, couleur, 35 mm + 1 guide d'accompagnement
Disponibilité: Achat: 25,00 $
Distributeur: McIntyre Educational Media Ltd.

0170 Les zoonimaux

Ontario Milk Marketing Board, 1979, Ontario Milk Marketing Board, Mississauga.

Sommaire: *On explique aux élèves que pour rester en forme il faut prendre du bon air, faire de l'exercice et s'alimenter sainement.*

Document écrit: Enregistrement vidéo - 1 vidéogramme (10 min.): sonore, couleur, 3/4 pouce
Disponibilité: Achat: 195,00 $, Location
Distributeur: Ontario Milk Marketing Board

0171 Moi, j'mange bien

Yvon Laplante, Lise Renaud, Louise Sauvé, réalisation, 1980, Ministère de la Santé et du Bien-être social Canada, Direction de la promotion de la santé, Ottawa. (Numéro de projet: 1352 UH3)

Sommaire: *Identification des aliments sans grande valeur pour l'organisme et réflexion sur les conséquences d'une mauvaise alimentation. Renseignements sur les aliments nutritifs et sur l'importance des repas équilibrés.*

Document écrit: Diaporama - 102 diapositives: couleur + cassette audio (11 min.) + guide pédagogique
Disponibilité: Prêt
Distributeur: Santé et Bien-être social Canada, Direction de la promotion de la santé

0172 Nutrition around the clock

Walt Disney Educational Media Compagny, 1980, Walt Disney Educational Media Compagny, Etats-Unis. (Nutrition around the clock)

Sommaire: *Bande dessinée qui montre aux élèves les éléments qui composent un bon déjeuner, un bon dîner et un bon souper. Met aussi l'emphase sur les saines habitudes alimentaires. Les titres de ces films sont: 1. Breakfast gives you a bounce; 2. Lunch: trying new foods; 3. Dinner: a time for sharing; 4. Smart snacks; 5. Fast-food facts.*

Document écrit: Film cinématographique - 5 bobines de film (15 min.): sonore, couleur, 35 mm. + 36 bandes dessinées + 8 cartes + 10 guides du maître + 5 affiches
Disponibilité: Achat: 277,00 $
Distributeur: McIntyre Educational Media Ltd.

0173 Qu'est-ce qu'ils mangent?

Encyclopaedia Britannica/Centre de matériel d'éducation visuelle, 1980, Encyclopaedia Britanica et Centre de matériel d'éducation visuelle, Etats-Unis. (Promenade au pays des merveilles, numéro 3)

Sommaire: *Observation de la façon dont se nourrissent différents animaux. Aperçu des liens qui existent à l'intérieur de la chaîne alimentaire. Document également offert en film cinématographique, couleur, 16 mm.*

Document écrit: Enregistrement vidéo - 1 vidéogramme (5 min.): sonore, couleur, Beta, VHS ou 3/4 pouce
Disponibilité: Achat: 182,00 $
Distributeur: Le groupe Multimédia du Canada

0174 Sam Slice tells the story of food

McIntyre Educational Media Ltd., 1977, McIntyre Educational Media Ltd., Rexdale. (Sam Slice tells the story of food)

Sommaire: *Série de films qui montrent à l'élève l'importance d'une bonne nutrition. Les titres des films sont: 1. Story of how to eat to grow tall; 2. Learning about the plants we eat; 3. Sam Slice tells about snack foods; 4. Learning about foods we eat; 5. Things dangerous to eat.*

Document écrit: Film cinématographique - ... bobines de film (15 min.): sonore, couleur, 35 mm. + 5 guides d'accompagnement
Disponibilité: Achat: 100,00 $
Distributeur: McIntyre Educational Media Ltd.

0175 Story of how to eat to grow tall

McIntyre Educational Media Ltd., 1977, McIntyre Educational Media Ltd., Rexdale. (Sam Slice tells the story of food)

Sommaire: *Document qui veut sensibiliser l'élève à une alimentation variée et de qualité.*

Document écrit: Film cinématographique - 1 bobine de [illegible] min.): sonore, couleur, 35 mm + 1 guide d'accompagnement
Disponibilité: Achat: 25,00 $
Distributeur: McIntyre Educational Media Ltd.

0176 The adventures of Supernut, set 1

Wintergreen Communications, 1976, Wintergreen Communications, Concord (Ontario). (The adventures of Supernut)

Sommaire: *Série comprenant six films. 1. "The story of beginning": à la recherche d'une bonne santé en ayant de saines habitudes de vie. 2. "Proper tooth care": donne des conseils sur la façon de brosser ses dents et l'importance de rendre visite à son dentiste afin de prévenir la carie dentaire. 3. "The protein planet": explique la nécessité des protéines pour maintenir un corps en santé. 4. "Oil and water": introduit le concept d'une alimentation équilibrée. 5. "Exercise and rest": explique pourquoi il faut dormir et faire de l'exercice. 6. "The secret of good health": les enseignants sont capable de démontrer aux élèves comment et pourquoi il faut être en santé.*

Document écrit: Film cinématographique - 6 bobines de film (15 min.): sonore, couleur, 35 mm.
Disponibilité: Achat: 210,00 $
Distributeur: School Services of Canada

0177 The adventures of Supernut, set 2

Wintergreen Communications, 1976, Wintergreen Communications, Concord (Ontario). (The adventures of Supernut)

Sommaire: *Série comprenant six films. 1. "The Villain: Great Cracker" est une méthode pour expliquer les vitamines et les minéraux. 2. "Preventative maintenance": nous donne le nom de chaque dent et nous explique les causes de carie dentaire. 3. "Diet can hurt": montre l'importance de la propreté et de la prévention des maladies et suggère aux élèves de bien manger. 4. "The carbohydrate clan": bande dessinée qui démontre que les hydrates de carbone font partie d'une alimentation équilibrée. 5. "What's in it for me": les élèves découvrent ce qu'ils mangent en interprétant les étiquettes de produits alimentaires. 6. "Balanced diet": présente aux élèves un guide audiovisuel qui illustre et explique les quatre groupes d'aliments.*

Document écrit: Film cinématographique - 6 bobines de film (15 min.): sonore, couleur, 35 mm.
Disponibilité: Achat: 210,00 $
Distributeur: School Services of Canada

0178 Thinga dangerous to eat

McIntyre Edu[illegible]onal Media Ltd., 1977, McIntyre Educational Media Ltd., Rexdale. (Sam [illegible]e tells the story of food)

Sommaire: *Documents qui veut sensibiliser l'élève à une alimentation variée et de qualité tout en l'incitant à consommer les aliments les plus nutritifs.*

Document écrit: Film cinématographique - 1 bobine de film (15 min.): sonore, couleur, 35 mm + 1 guide d'accompagnement
Disponibilité: Achat: 25,00 $
Distributeur: McIntyre Educational Media Ltd.

0179 Une bonne alimentation, ça porte fruit

Lorraine Paquette et coll., production, 1977, Association pour la santé publique du Québec, Montréal.

Sommaire: *Description des quatre grandes familles d'aliments indispensables à une saine alimentation et aperçu du rôle de chacune. Définition des composantes d'une bonne collation. Mise en évidence de l'importance des conditions qui peuvent aider l'enfant à acquérir de bonnes habitudes alimentaires.*

Document écrit: Diaporama - 139 diapositives: couleur + 1 cassette audio (18 min.) et texte d'accompagnement
Disponibilité: Achat: 100,00 $, Location
Distributeur: Association pour la santé publique du Québec

0180 Zoosters

Ontario Milk Marketing Board, 1979, Ontario Milk Marketing Board, Mississauga.

Sommaire: *Film qui présente les quatre groupes du Guide alimentaire canadien et les aliments qui en font partie lors de chaque repas. Nous montre aussi l'importance de prendre un déjeuner ainsi que des collations nutritives et saines pour les dents. L'activité physique y est également mentionnée comme plaisante et contribuant au bien être corporel.*

Document écrit: Film cinématographique - 1 bobine de film (10 min.): sonore, couleur, 16 mm.
Disponibilité: Achat: 195,00 $, Location
Distributeur: Ontario Milk Marketing Board

HYGIENE DENTAIRE

0181 Croquer la santé, c'est si Ragoût Dent

Marthe Giroux et Lucie Fortier, 1983, Département de santé communautaire de l'Hôpital Ste-Croix, Drummondville.

Sommaire: *Ce document est un recueil d'activités destiné aux enseignants et dont le thème principal est la santé dentaire et l'alimentation. Il comprend cinq semaines d'activités.*

Document écrit: Brochure, 60 pages
Disponibilité: Prêt
Distributeur: Département de santé communautaire de l'Hôpital Ste-Croix

0182 Have a happy, healthy smile!

National Dairy Council, 1986, Dairy Bureau of Canada, Toronto.

Sommaire: *Document qui montre les parties de la dent et qui identifie les dents permanentes. Nous montre également l'importance du fluor, de la visite chez le dentiste et de l'alimentation pour la santé dentaire.*

Document écrit: Feuille, 2 pages 8 1/2 x 11 pouces
Disponibilité: Achat: 0,20 $
Distributeur: Dairy Bureau of Canada

0183 Questions: What tastes great, is worthless to your body, and causes tooth decay? Answer: me.

The Protestant school board of Greater Montreal, 1984, The Protestant school board of Greater Montreal, Montréal.

Sommaire: *Document dans lequel on nous explique des points importants au sujet du sucre dans les aliments, dans l'organisme et pour la santé dentaire.*

Document écrit: Dépliant, 8 pages
Disponibilité: Gratuit
Distributeur: The Protestant school board of Greater Montreal

0184 Hygiène dentaire

Encyclopaedia Britannica Educational Corporation, 1981, Encyclopaedia Britannica Educational Corporation, Chicago.

Sommaire: *Aperçu de l'utilité des dents et des habitudes à prendre pour les garder saines tels le brossage, les visites régulières chez le dentiste et une bonne alimentation.*

Document également offert en film cinématographique, couleur, 16 mm.

Document écrit: Enregistrement vidéo - 1 vidéogramme (8 min.): sonore, couleur, Beta, VHS ou 3/4 pouce
Disponibilité: Achat: 250,00 $
Distributeur: Le groupe Multimédia du Canada

LAIT ET PRODUITS LAITIERS

0185 Les fromages, vachement bon

Lucie Fortier, Marthe Giroux et Andrée Brière, 1985, Centre local de services communautaires de l'Erable, Plessisville

Sommaire: *Série de quatre cahiers visant à faire connaître aux élèves du primaire, l'origine, la fabrication et la variété de fromages. Ces notions étant présentées sous forme d'activités, de jeux et de suggestions pour des dégustations.*

Document écrit: 4 cahiers spirale + 2 feuillets d'information
Disponibilité: Achat: 20,00 $
Distributeur: Centre local de services communautaires de l'Erable

0186 Projet Lait à l'école

Francine Gravel, 1983, Centre local de services communautaires des Mille-Îles, Laval.

Sommaire: *Ce projet a pour objectif de faire connaître l'importance du lait et des produits laitiers pour assurer une alimentation équilibrée tout en apprenant aux élèves comment être de bons consommateurs face à ces produits. Projet sous forme d'activités.*

Document écrit: Pochette, feuilles d'information 23 pages
Disponibilité: Prêt
Distributeur: Centre local de services communautaires des Mille-Îles

0187 Le lait et les produits laitiers

Diététistes et conseillères en nutrition et en consommation, 1981, Atlantis Films pour Steinberg Inc., Québec. (Alimentaction (numéro 1))

Sommaire: *On y apprend le vocabulaire de la ferme et on se familiarise avec la ferme laitière. On y fait également une bonne description des étapes de la transformation du lait en divers produits: yogourt, lait glacé et fromage. Renseignements sur les variétés et la production des fromages. Document également disponible en film cinématographique, couleur, 16 mm.*

Documents écrit: Enregistrement vidéo - 1 vidéogramme (15 min.): sonore, couleur, Beta ou VHS
Disponibilité: Achat: 100,00 $, Location
Distributeur: Le groupe Multimédia du Canada

0188 Les fromages, vachement bon

Lucie Fortier, Marthe Giroux et Andrée Brière, 1985, Centre local de services communautaires de l'Erable, Plessisville

Sommaire: *Document audio-visuel qui accompagne une série de quatre cahiers visant à faire connaître aux élèves du primaire, l'origine, la fabrication et la variété de fromages. Ces notions étant présentées sous forme d'activités, de jeux et de suggestions pour des dégustations.*

Document écrit: Enregistrement vidéo - 1 vidéogramme (30 min.): sonore, couleur, beta et VHS
Disponibilité: Achat: 60,00 $
Distributeur: Centre local de services communautaires de l'Erable

0189 Milk and milk products

Diététistes et conseillères en nutrition et en consommation, 1981, Atlantis Films pour Steinberg Inc., Québec. (It's alimentary (number 1))

Sommaire: *On y apprend le vocabulaire de la ferme et on se familiarise avec la ferme laitière. On y fait également une bonne description des étapes de la transformation du lait en divers produits: yogourt, lait glacé et fromage. Renseignements sur les variétés et la production des fromages. Document également disponible en film cinématographique, couleur, 16 mm.*

Document écrit: Enregistrement vidéo - 1 vidéogramme (15 min.): sonore, couleur, Beta ou VHS
Disponibilité: Achat: 140,00 $, Location
Distributeur: Le groupe Multimédia du Canada

MALADIES RELIÉES À L'ÉTAT NUTRITIONNEL

0190 Diabetes: learning to live with it

Churchill Films, 1985, Churchill Films, California.

Sommaire: *Tournée en grande partie dans un camp pour jeunes diabétiques, cette production explique la nécessité de surveiller, avec une attention constante, le sucre sanguin, la prise d'aliments et l'injection d'insuline. Les jeunes sont en santé et combattent la maladie. Document également offert en film cinématographique, couleur, 16 mm.*

Document écrit: Enregistrement vidéo - 1 vidéogramme (13 min.): sonore, couleur, Beta, VHS ou 3/4 pouce
Disponibilité: Achat: 348,00 $, Location
Distributeur: McIntyre Educational Media Ltd.

PAIN ET CÉRÉALES

0191 Kiosque sur les céréales

Claire Drouin et Guylaine Marcoux, 1986, Département de santé communautaire de l'Hôtel-Dieu de Lévis, Lévis.

Sommaire: *Suggestions pour la présentation d'un kiosque sur les céréales auprès des élèves du primaire et du secondaire.*

Document écrit: Brochure, 24 pages
Disponibilité: Gratuit
Distributeur: Département de santé communautaire de l'Hôtel-Dieu de Lévis

0192 Le riz

Lucie Saucier, 1981, Commission scolaire du Sault-Saint-Louis, Lasalle.

Sommaire: *Document qui identifie les sortes de riz et qui montre comment le faire cuire et bien le conserver.*

Document écrit: Dépliant, 6 pages
Disponibilité: Gratuit
Distributeur: Commission scolaire du Sault-Saint-Louis

0193 Bread and cereals

Diététistes et conseillères en nutrition et en consommation, 1981, Atlantis Films pour Steinberg Inc., Québec. (It's alimentary (number 3))

Sommaire: *Rappel de la valeur alimentaire du pain, distinction entre la farine blanche et la farine de blé entier. Aperçu des types de blé, de la culture et de la mouture du blé. Fabrication du pain et des pâtes alimentaires. Identification des principales céréales utilisées par l'homme. Document également disponible en film cinématographique, couleur, 16 mm.*

Document écrit: Enregistrement vidéo - 1 vidéogramme (12 min.): sonore, couleur, Beta ou VHS
Disponibilité: Achat: 120,00 $, Location
Distributeur: Le groupe Multimédia du Canada

0194 Du pain sur la planche

Myriam Giguère et Rene Proulx, 1987, Département de santé communautaire du Centre hospitalier de l'Université de Sherbrooke, Sherbrooke.

Sommaire: *Didacticiel qui met à l'épreuve les connaissances de l'utilisateur sur les pains et les céréales par le biais de différents jeux.*

Document écrit: Didacticiel, IBM compatible
Disponibilité: Achat: 30,00 $
Distributeur: Département de santé communautaire du Centre hospitalier de l'Université de Sherbrooke

0195 Le pain des autres

Service général des moyens d'enseignement et Productions Via le Monde, réalisation, 1976, Ministère de l'Education du Québec, Québec. (Sciences humaines à l'élémentaire)

Sommaire: *Des enfants achètent dans des pâtisseries des pains de différents pays et constatent que la forme et le goût sont différents.*

Document écrit: Enregistrement vidéo - 1 vidéogramme (7 min.): sonore, couleur, Beta ou VHS
Disponibilité: Achat: 25,00 $
Distributeur: Direction de la production et de la distribution du matériel didactique

0196 Le pain et les produits céréaliers

Diététistes et conseillères en nutrition et en consommation, 1981, Atlantis Films pour Steinberg Inc., Québec. (Alimentaction (numéro 3))

Sommaire: *Rappel de la valeur alimentaire du pain, distinction entre la farine blanche et la farine de blé entier. Aperçu des types de blé, de la culture et de la mouture du blé. Fabrication du pain et des pâtes alimentaires. Identification des principales céréales utilisées par l'homme. Document également disponible en film cinématographique, couleur, 16 mm.*

Document écrit: Enregistrement vidéo - 1 vidéogramme (12 min.): sonore, couleur, Beta ou VHS
Disponibilité: Achat: 100,00 $, Location
Distributeur: Le groupe Multimédia du Canada

0197 Soopergoop

Bob Churchill et Chuck Swenson, 1975, Churchill Films, California.

Sommaire: *Histoire vivante et rapide dans laquelle deux personnages inventent un commercial télévisé pour une céréale "sucrée". Production amusante qui nous fait voir les techniques de vente et de commercialisation. Document également offert en film cinématographique, couleur, 16 mm.*

Document écrit: Enregistrement vidéo - 1 vidéogramme (13 min.): sonore, couleur, Beta, VHS ou 3/4 pouce
Disponibilité: Achat: 285,00 $, Location
Distributeur: McIntyre Educational Media Ltd.

TRANSFORMATION DES ALIMENTS

0198 A propos de boissons gazeuses

G. Harvey Anderson consultants et al., 1980, Association canadienne des boissons gazeuses, Canada.

Sommaire: *Trois jeunes de onze à treize ans préparent une émission de télévision sur les boissons gazeuses. Leur enquête leur permet de recueillir des renseignements variés sur ces boissons: histoire, composition, valeur nutritive, fabrication, contrôle de qualité, importance*

de cette industrie. Document également offert sur vidéogramme VHS ou 3/4 pouce.

Document écrit: Film cinématographique - 1 bobine de film (15 min.): sonore, couleur, 16 mm.
Disponibilité: Location
Distributeur: Société de commercialisation L.M.

0199 Bread

Albert Kish, réalisation, 1983, Productions Chbib, Montréal.

Sommaire: *Film sans commentaire. Après avoir évoqué le moissonnage du blé et la préparation de la farine, ce documentaire présente les méthodes industrielles, semi-industrielles et artisanales de la fabrication du pain. Document également offert sur vidéogramme.*

Document écrit: Film cinématographique - 1 bobine de film (11 min.): sonore, couleur, 16 mm.
Disponibilité: Location
Distributeur: Les Productions Chbib

0200 Chips

Gabriel Hoss, réalisation, 1982, Holia Film, Montréal. (How it's made, number 3)

Sommaire: *Film sans commentaire qui illustre les différentes étapes de la fabrication des croustilles. Document également offert sur vidéogramme.*

Document écrit: Film cinématographique - 1 bobine de film (5 min.): sonore, couleur, 16 mm.
Disponibilité: Achat: 75,00 $
Distributeur: Le groupe Multimédia du Canada

0201 Coffee

Gabriel Hoss, réalisation, 1982, Holia Film, Montréal. (How it's made, number 11)

Sommaire: *Film sans commentaire qui illustre les différentes étapes de la fabrication du café. Document également offert sur vidéogramme.*

Document écrit: Film cinématographique - 1 bobine de film (5 min.): sonore, couleur, 16 mm.
Disponibilité: Achat: 75,00 $
Distributeur: Le groupe Multimédia du Canada

0202 D'où vient le lait?

Centre de matériel d'éducation visuelle de Toronto, 1978, Encyclopaedia Britannica Educational Corporation, Chicago.

Sommaire: *Explication des différentes étapes de la transformation et de la production du lait, du beurre, du fromage et de la crème glacée.*

Document écrit: Film cinématographique - 1 bobine de film (13 min.): sonore, couleur, 16 mm.
Disponibilité: Achat: 329,00 $
Distributeur: Le groupe Multimédia du Canada

0203 Ice cream

Gabriel Hoss, réalisation, 1982, Holia Film, Montréal. (How it's made, number 16)

Sommaire: *Film sans commentaire qui illustre les différentes étapes de la fabrication de la crème glacée. Document également offert sur vidéogramme.*

Document écrit: Film cinématographique - 1 bobine de film (5 min.): sonore, couleur, 16 mm.
Disponibilité: Achat: 75,00 $
Distributeur: Le groupe Multimédia du Canada

0204 La crème glacée

Gabriel Hoss, réalisation, 1982, Holia Film, Montréal. (Comment c'est fait, numéro 16)

Sommaire: *Film sans commentaire qui illustre les différentes étapes de la fabrication de la crème glacée. Document également offert sur vidéogramme.*

Document écrit: Film cinématographique - 1 bobine de film (5 min.): sonore, couleur, 16 mm.
Disponibilité: Achat: 75,00 $
Distributeur: Le groupe Multimédia du Canada

0205 La fabrication du pain

Marie-Line Brunel-Guitton, 1977, Ministère de l'Éducation du Québec, Service général des moyens d'enseignement, Montréal.

Sommaire: *Document qui nous montre les différentes étapes de la fabrication d'un pain de blé entier au miel. Document également offert sur vidéogramme, Betamax ou VHS.*

Document écrit: Diaporama - 18 diapositives couleur + document de présentation
Disponibilité: Achat: 18,00 $
Distributeur: Direction de la production et de la distribution du matériel didactique

0206 Le beurre d'arachides

Gabriel Hoss, réalisation, 1982, Holia Film, Montréal. (Comment c'est fait, numéro 13)

Sommaire: *Film sans commentaire qui illustre les différentes étapes de la préparation du beurre d'arachides tout en identifiant les ingrédients utilisés. Document également offert sur vidéogramme.*

Document écrit: Film cinématographique - 1 bobine de film (5 min.): sonore, couleur, 16 mm.
Disponibilité: Achat: 75,00 $
Distributeur: Le groupe Multimédia du Canada

0207 Le café

Gabriel Hoss, réalisation, 1982, Holia Film, Montréal. (Comment c'est fait, numéro 11)

Sommaire: *Film sans commentaire qui illustre les différentes étapes de la fabrication du café. Document également offert sur vidéogramme.*

Document écrit: Film cinématographique - 1 bobine de film (5 min.): sonore, couleur, 16 mm.
Disponibilité: Achat: 75,00 $
Distributeur: Le groupe Multimédia du Canada

0208 Le camembert

Gabriel Hoss, réalisation, 1982, Holia Film, Montréal. (Comment c'est fait, numéro 12)

Sommaire: *Film sans commentaire qui illustre les différentes étapes de la fabrication du camembert. Document également offert sur vidéogramme.*

Document écrit: Film cinématographique - 1 bobine de film (5 min.): sonore, couleur, 16 mm.
Disponibilité: Achat: 75,00 $
Distributeur: Le groupe Multimédia du Canada

0209 Les chips

Gabriel Hoss, réalisation, 1982, Holia Film, Montréal. (Comment c'est fait, numéro 3)

Sommaire: *Film sans commentaire qui illustre les différentes étapes de la fabrication des croustilles. Document également offert sur vidéogramme.*

Document écrit: Film cinématographique - 1 bobine de film (5 min.): sonore, couleur, 16 mm.
Disponibilité: Achat: 75,00 $
Distributeur: Le groupe Multimédia du Canada

0210 Les croissants

Gabriel Hoss, réalisation, 1982, Holia Film, Montréal. (Comment c'est fait, numéro 20)

Sommaire: *Film sans commentaire qui illustre les différentes étapes de la fabrication des croissants. Document également offert sur vidéogramme.*

Document écrit: Film cinématographique - 1 bobine de film (5 min.): sonore, couleur, 16 mm.
Disponibilité: Achat: 75,00 $
Distributeur: Le groupe Multimédia du Canada

0211 Les produits laitiers

Gabriel Hoss, réalisation, 1982, Holia Film, Montréal. (Comment c'est fait, numéro 17)

Sommaire: *Film sans commentaire qui illustre les différentes étapes de la préparation des produits laitiers. Document également offert sur vidéogramme.*

Document écrit: Film cinématographique - 1 bobine de film (5 min.): sonore, couleur, 16 mm.
Disponibilité: Achat: 75,00 $
Distributeur: Le groupe Multimédia du Canada

0212 Milk from farm to you

Centre de matériel d'éducation visuelle de Toronto, 1978, Encyclopaedia Britannica Educational Corporation, Chicago.

Sommaire: *Explication des différentes étapes de la transformation et de la production du lait, du beurre, du fromage et de la crème glacée.*

Document écrit: Film cinématographique - 1 bobine de film (13 min.): sonore, couleur, 16 mm.
Disponibilité: Achat: 329,00 $
Distributeur: Le groupe Multimédia du Canada

0213 Milk products

Gabriel Hoss, réalisation, 1982, Holia Film, Montréal. (How it's made, number 10)

Sommaire: *Film sans commentaire qui illustre les différentes étapes de la préparation des produits laitiers. Document également offert sur vidéogramme.*

Document écrit: Film cinématographique - 1 bobine de film (5 min.): sonore, couleur, 16 mm.
Disponibilité: Achat: 75,00 $
Distributeur: Le groupe Multimédia du Canada

0214 Mon ami Broutelle

Kenneth Lemieux et Michel Clément, 1983, Centre audiovisuel, Commission scolaire Chomedey de Laval, Laval.

Sommaire: *Regard sur le cheminement du lait de la ferme à l'usine où il est embouteillé ou devient beurre, fromage, yogourt ou crème glacée.*

Document écrit: Diaporama - 76 diapositives: couleur + cassette audio (11 min.) + guide pédagogique
Disponibilité: Achat: 65,00 $
Distributeur: Commission scolaire Chomedey de Laval, Moyens d'enseignement

0215 Pain

Albert Kish, réalisation, 1983, Productions Chbib, Montréal.

Sommaire: *Film sans commentaire. Après avoir évoqué le moissonnage du blé et la préparation de la farine, ce documentaire présente les méthodes industrielles semi-industrielles et artisanales de la fabrication du pain. Document également offert sur vidéogramme.*

Document écrit: Film cinématographique - 1 bobine de film (11 min.): sonore, couleur, 16 mm.
Disponibilité: Location
Distributeur: Les Productions Chbib

0216 Peanut butter

Gabriel Hoss, réalisation, 1982, Holia Film, Montréal. (How it's made, number 13)

Sommaire: *Film sans commentaire qui illustre les différentes étapes de la fabrication du beurre d'arachides tout en identifiant les ingrédients utilisés. Document également offert sur vidéogramme.*

Document écrit: Film cinématographique - 1 bobine de film (5 min.): sonore, couleur, 16 mm.
Disponibilité: Achat: 75,00 $
Distributeur: Le groupe Multimédia du Canada

0217 Soft drinks - the facts

G. Harvey Anderson consultants et al., 1980, Association canadienne des boissons gazeuses, Canada.

Sommaire: *Trois jeunes de onze à treize ans préparent une émission de télévision sur les boissons gazeuses. Leur enquête leur permet de recueillir des renseignements variés sur ces boissons: histoire, composition, valeur nutritive, fabrication, contrôle de qualité, importance de cette industrie. Document également offert sur vidéogramme VHS ou 3/4 pouce.*

Document écrit: Film cinématographique - 1 bobine de film (15 min.): sonore, couleur, 16 mm.
Disponibilité: Location
Distributeur: Société de commercialisation I.M.

0218 The Camembert

Gabriel Hoss, réalisation, 1982, Holia Film, Montréal. (How it's made, number 12)

Sommaire: *Film sans commentaire qui illustre les différentes étapes de la fabrication du camembert. Document également offert sur vidéogramme.*

Document écrit: Film cinématographique - 1 bobine de film (5 min.): sonore, couleur, 16 mm.
Disponibilité: Achat: 75,00 $
Distributeur: Le groupe Multimédia du Canada

0219 The croissants

Gabriel Hoss, réalisation, 1982, Holia Film, Montréal. (How it's made, number 20)

Sommaire: *Film sans commentaire qui illustre les différentes étapes de la fabrication des croissants. Document également offert sur vidéogramme.*

Document écrit: Film cinématographique - 1 bobine de film (5 min.): sonore, couleur, 16 mm.
Disponibilité: Achat: 75,00 $
Distributeur: Le groupe Multimédia du Canada

VÉGÉTARISME

0220 Une boîte à lunch végétarienne ... Pourquoi pas?

Martine Leblanc, 1983, Département de santé communautaire de l'Hôtel-Dieu de Saint-Jérôme, Saint-Jérôme. (Numéro 345)

Sommaire: *Cette brochure traite de quelques types de végétarisme, des sources alimentaires contenant des protéines végétales et leurs combinaisons afin d'obtenir un équilibre nutritif. On y présente également un guide des portions recommandées journalièrement ainsi qu'un menu type et quelques recettes.*

Document écrit: Brochure, 8 pages
Disponibilité: Gratuit
Distributeur: Département de santé communautaire de l'Hôtel-Dieu de St-Jérôme

VIANDE, POISSON, VOLAILLE ET SUBSTITUTS

0221 L'arachide

Lucie Saucier, 1983, Commission scolaire du Sault-Saint-Louis, Lasalle.

Sommaire: *Document qui nous donne la valeur nutritive de l'arachide, son histoire et quelques recettes à base d'arachides.*

Document écrit: Brochure, 4 pages
Disponibilité: Gratuit
Distributeur: Commission scolaire du Sault Saint-Louis

0222 Les combinaisons chanceuses

Irène Bélanger, 1982, Département de santé communautaire de l'Hôtel-Dieu de Lévis, Lévis.

Sommaire: *Document qui nous explique comment utiliser les protéines végétales, comme celles contenues dans les légumineuses, et obtenir des combinaisons ayant une valeur nutritive complète.*

Document écrit: Dépliant, 4 pages
Disponibilité: Gratuit
Distributeur: Département de santé communautaire de l'Hôtel-Dieu de Lévis

0223 M.T.

La Commission des écoles protestantes du Grand Montréal, 1986, La Commission des écoles protestantes du Grand Montréal, Montréal.

Sommaire: *Ce document vise à faire connaître le tofu, son histoire, son origine, à quel groupe d'aliments il appartient et sa valeur nutritive. Le tout étant présenté sous forme de jeux, de questionnaires et d'activités adaptés selon l'année scolaire de l'élève.*

Document écrit: Brochure, 16 pages
Disponibilité: Gratuit
Distributeur: La Commission des écoles protestantes du Grand Montréal

0224 Mordons à l'hameçon

Lucie Fortier, 1984, Centre local de services communautaires de l'Erable, Plessisville.

Sommaire: *Quatre cahiers qui nous renseignent sur les poissons et les fruits de mer par le biais d'activités, de jeux et de suggestions de dégustations.*

Document écrit: 4 cahiers + 5 feuillets d'information
Disponibilité: Achat: 20,00 $
Distributeur: Centre local de services communautaires de l'Erable

0225 Mr. T.- Tofu power

The Protestant school board of Greater Montreal, 1985, The Protestant school board of Greater Montreal, Montréal.

Sommaire: *Ce document vise à faire connaître le tofu, son histoire, son origine, à quel groupe d'aliments il appartient et sa valeur nutritive. Le tout étant présenté sous forme de jeux, de questionnaires et d'activités adaptés selon l'année scolaire de l'élève.*

Document écrit: Brochure, 18 pages
Disponibilité: Gratuit
Distributeur: The Protestant school board of Greater Montreal

0226 On les appelle légumineuses

Guylaine Dumas et l'équipe des infirmières en santé scolaire, 1986, Centre local de services communautaires Seigneurie de Beauharnois, Valleyfield.

Sommaire: *Document qui nous fait découvrir les légumineuses, leur valeur nutritive et pourquoi elles remplacent la viande.*

Document écrit: Brochure, 8 pages
Disponibilité: Prêt
Distributeur: Centre local de services communautaires Seigneurie de Beauharnois

0227 Quel drôle d'oeuf

Office canadien de commercialisation des oeufs, 1986, Office canadien de commercialisation des oeufs, Ottawa.

Sommaire: *Ce livre, conçu pour les jeunes, présente les oeufs d'une façon différente et intéressante. On y trouve des jeux questionnaires, des jeux didactiques, des idées de bricolage et des recettes.*

Document écrit: Livre, 20 pages
Disponibilité: Gratuit
Distributeur: Fédération des producteurs d'oeufs de consommation du Québec

0228 La viande et ses substituts

Diététistes et conseillères en nutrition et en consommation, 1981, Atlantis Films pour Steinberg Inc., Québec. (Alimentaction (numéro 4))

Sommaire: *Rappel des quatre catégories d'aliments nécessaires à une bonne condition physique, selon le Guide alimentaire canadien. Notes sur les variétés, la provenance, les propriétés nutritives, la conservation des viandes et des poissons. Identification des substituts de viandes et de leurs équivalences protéiniques. Document également offert en film cinématographique, couleur, 16 mm.*

Document écrit: Enregistrement vidéo - 1 vidéogramme (15 min.): sonore, couleur, Beta ou VHS
Disponibilité: Achat: 100,00 $, Location
Distributeur: Le groupe Multimédia du Canada

0229 Meat and meat alternates

Diététistes et conseillères en nutrition et en consommation, 1981, Atlantis Films pour Steinberg Inc., Québec. (It's alimentary (number 4))

Sommaire: *Rappel des quatre catégories d'aliments nécessaires à une bonne condition physique, selon le Guide alimentaire canadien. Notes sur les variétés, la provenance, les propriétés nutritives, la conservation des viandes et des poissons. Identification des substituts de viandes et de leurs équivalences protéiniques. Document également offert en film cinématographique, couleur, 16 mm.*

Document écrit: Enregistrement vidéo - 1 vidéogramme (15 min.): sonore, couleur, Beta ou VHS
Disponibilité: Achat: 140,00 $, Location
Distributeur: Le groupe Multimédia du Canada

DESCRIPTION DES DOCUMENTS
REGROUPÉS PAR CLIENTÈLE

3. SECONDAIRE

ACTIVITÉ PHYSIQUE

0230 Alimentation et activité physique

Infirmières en milieu scolaire et département de nutrition, 1987, Centre local de services communautaires Seigneurie de Beauharnois, Valleyfield.

Sommaire: *Document qui nous fait part des mythes et des réalités sur l'alimentation et l'activité physique sous forme d'un petit jeu questionnaire. Nous dit aussi que bonne bouffe = bonne forme = bon équilibre.*

Document écrit: Dépliant, 4 pages
Disponibilité: Prêt
Distributeur: Centre local de services communautaires Seigneurie de Beauharnois

0231 Alimentation et exercice

Chantale Arseneau, 1985, La Commission des écoles protestantes du Grand Montréal, Montréal.

Sommaire: *Feuillet qui renseigne sur ce que l'on doit manger avant et après une activité physique. Il fait part aussi des mythes concernant les protéines et les suppléments vitaminiques.*

Document écrit: Feuille, 2 pages, 8 1/2 x 11 pouces
Disponibilité: Gratuit
Distributeur: La Commission des écoles protestantes du Grand Montréal

0232 Calories and exercise, How they balance

The Protestant school board of Greater Montreal, 1980, The Protestant school board of Greater Montreal, Montréal.

Sommaire: *Traite de l'équilibre entre les calories, l'exercice et la perte ou le gain de poids. Nous dit aussi pourquoi il faut pratiquer une activité physique et quels exercices il faut faire pour être en bonne santé.*

Document écrit: Dépliant, 8 pages
Disponibilité: Gratuit
Distributeur: The Protestant school board of Greater Montreal

0233 L'alimentation lors d'une journée sportive

Irène Bélanger, 1984, Département de santé communautaire de l'Hôtel-Dieu de Lévis, Lévis.

Sommaire: *Document qui donne des conseils au sujet du déjeuner, des collations, des repas et des boissons qu'une personne doit ingérer lorsqu'elle entreprend une journée sportive. On y suggère également des menus pour une journée type.*

Document écrit: Dépliant, 6 pages
Disponibilité: Gratuit
Distributeur: Département de santé communautaire de l'Hôtel-Dieu de Lévis

0234 Un petit mot sans maux: stress, alimentation, condition physique

Service de santé de l'Université de Sherbrooke, 1980, Editions de l'Université de Sherbrooke, Sherbrooke. (ISBN 2-7622-0002-4)

Sommaire: *Produit dans le cadre d'un projet de médecine préventive, ce livret pratique permet au lecteur de reconnaître le stress et d'en réduire le niveau, de structurer son propre programme de conditionnement physique et d'équilibrer son alimentation.*

Document écrit: Livre, 168 pages
Disponibilité: Achat: ? $
Distributeur: Librairie(s) locale(s)

0235 L'exercice, qu'est-ce que ça donne?

Gilles Sainte-Marie et associés Inc., 1985, Gilles Sainte-Marie et associés, Montréal. (La santé, c'est payant, numéro 11)

Sommaire: *Entre trop ou peu d'activités physiques, il y a un équilibre à trouver que chacun doit chercher selon ses capacités. L'important est de choisir l'activité qui est la mieux adaptée. Peu importe que l'on choisisse de pratiquer un sport pour le plaisir ou que l'on s'impose une activité pour garder la forme, l'important c'est de bouger, d'être actif, de faire de l'exercice régulièrement. Pour se maintenir en forme, il faut de la constance et une bonne organisation de ses habitudes de vie. Il faut de la motivation. L'exercice est rentable dans la mesure où la motivation nous amène à prendre les moyens pour atteindre le but recherché.*

Document écrit: Enregistrement vidéo - 1 vidéogramme (26 min.): sonore, couleur, Beta, VHS ou 3/4 pouce
Disponibilité: Achat: 150,00 $
Distributeur: Le groupe Multimédia du Canada

0236 Les légumes en conserves

Richard Boivin, Angèle Lebeau, Réal Thériault et Jacques De Varennes, réalisation, 1986, Opsun Inc., Radio-Québec et le Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec, Québec. (Série télévisée Les Vivres du Québec, numéro de série 080-86-001)

Sommaire: *Emission télévisée en trois volets. D'une part, la chronique historique traite de la manière d'habiter le pays. D'autre part, le dossier nous fait découvrir les légumes en conserves, leur fabrication industrielle et leur valeur alimentaire. Enfin, la diététiste, qui anime la chronique alimentaire, nous renseigne sur l'alimentation des sportifs.*

Document écrit: Enregistrement vidéo - 1 vidéogramme (26 min.):sonore, couleur, Beta, VHS ou U-matic 3/4 pouces
Disponibilité: Prêt
Distributeur: Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec, Service de l'audiovisuel

BOITE À LUNCH

0237 La boite à lunch

Louise Lambert-Lagacé, 1973, Editions de l'Homme, Montréal. (ISBN 0-7759-0388-4)

Sommaire: *Des trucs, des menus et des recettes pour préparer des lunchs agréables et nutritifs.*

Document écrit: Livre, 140 pages
Disponibilité: Achat: ? $
Distributeur: Librairie(s) locale(s)

0238 Lunches de toutes les couleurs

Direction des communications, 1985, Direction des communications, Ministère de la Santé et des Services sociaux, Québec.

Sommaire: *Ce dépliant suggère de façon simple comment composer un lunch nutritif. On y trouve des conseils pour un menu santé, des recettes vite faites, de l'information sur les contenants et la mise en boîte pour les lunchs ainsi que des conseils de sécurité afin de prévenir les empoisonnements alimentaires.*

Document écrit: Dépliant, 12 pages
Disponibilité: Gratuit
Distributeur: Ministère de la Santé et des Services sociaux, Division Service à la clientèle

0239 La commercialisation des produits marins

Richard Boivin, Angèle Lebeau, Réal Thériault et Jacques De Varennes, réalisation, 1986, Opsion Inc., Radio-Québec et le Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec, Québec. (Série télévisée Les Vivres du Québec, numéro de série 080-86-007)

Sommaire: *Emission télévisée en trois volets. D'une part, la chronique historique nous parle du bois de chauffage. D'autre part, le dossier nous mentionne les différentes espèces marines du Québec et les méthodes pour préserver leurs qualités d'origine. Enfin, la diététiste, qui anime la chronique alimentaire, nous renseigne sur le contenu de la boîte à lunch.*

Document écrit: Enregistrement vidéo - 1 vidéogramme (26 min.): sonore, couleur, Beta, VHS ou U-matic 3/4 pouce
Disponibilité: Prêt
Distributeur: Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec, Service de l'audiovisuel

COLLATION

0240 Road to good snacking

Ontario Milk Marketing Board, 1983, Ontario Milk Marketing Board, Mississauga.

Sommaire: *Affiche portant sur les collations, en couleur et cartonnée.*

Document écrit: Affiche, couleur, cartonnée
Disponibilité: Gratuit
Distributeur: Ontario Milk Marketing Board

0241 Snacks for good nutrition and dental health

The Protestant school board of Greater Montreal, 1982, The Protestant school board of Greater Montreal, Montréal.

Sommaire: *Dépliant qui nous renseigne sur la nécessité de choisir de bons aliments pour la collation et ceux que nous devons éviter. Quelques idées de recettes y sont également suggérées.*

Document écrit: Dépliant, 8 pages
Disponibilité: Gratuit
Distributeur: The Protestant school board of Greater Montreal

0242 Snacking: garbage in your gut?

Professional Research Inc., 1986, Professional Research Inc., Etats-Unis.

Sommaire: *La prise de collations est répandue chez plusieurs personnes, particulièrement chez les adolescents. Ce vidéogramme nous fait voir les habitudes alimentaires d'une classe d'étudiants du secondaire via leurs collations. Les effets d'une mauvaise alimentation y sont clairement démontrés. C'est pourquoi des suggestions sont faites afin que les mauvaises collations deviennent des bonnes collations.*

Document écrit: Enregistrement vidéo - 1 vidéogramme (15 min.): sonore, couleur, VHS ou 3/4 pouce
Disponibilité: Achat: 325,00 $, Location
Distributeur: Magic Lantern Film Distributors Ltd.

0243 Snacks count too

Journal Films Inc., 1983, Journal Films Inc., Etats-Unis.

Sommaire: *Document qui nous démontre l'importance des collations dans notre apport énergétique quotidien. Nous offre des suggestions afin d'intégrer les collations dans la planification de notre alimentation courante.*

Document écrit: Enregistrement vidéo - 1 vidéogramme (12 min.): sonore, couleur, VHS ou 3/4 pouce
Disponibilité: Achat: 425,00 $, Location
Distributeur: Magic Lantern Film Distributors Ltd.

CONGÉLATION ET CONSERVATION DES ALIMENTS

0244 Alice au pays des additifs

Santé et Bien-être social Canada, 1979, Office national du film du Canada, Montréal.

Sommaire: *Les aliments que l'on mange contiennent une foule d'additifs bons et mauvais. Alice fait leur connaissance.*

Document écrit: Diaporama - 77 diapositives: couleur + cassette audio (15 min.)
Disponibilité: Achat: 143,00 $
Distributeur: Centre film et vidéo du gouvernement du Canada

0245 Jamie adore manger

Office national du film du Canada, 1984, Office national du film du Canada, Montréal. (La vie quotidienne d'autrefois et Français langue seconde (ONF 21SC 0284 016))

Sommaire: *L'appétit glouton de Jamie nous amène dans le monde de l'alimentation à l'époque des pionniers. On y apprend comment on préparait et conservait la nourriture.*

Document écrit: Film fixe - 1 bobine de film: 33 images, sonore, couleur, 35 mm. + 1 cassette audio (6 min.) + guide du maître
Disponibilité: Achat: 36,00 $
Distributeur: Laurent Bourdon Audiovisuel Inc.

0246 L'étiquetage

Michel Brodeur, réalisation, 1983, Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec et Télé-Capitale, Québec. (Série télévisée Nourrir le Québec II, numéro de série (80-83-5734))

Sommaire: *L'importance de lire les étiquettes sur les produits alimentaires. Démonstration culinaire: casserole d'oeufs et d'oignons.*

Document écrit: Enregistrement vidéo - 1 vidéogramme (25 min.): sonore, couleur, Beta, VHS ou 3/4 pouce
Disponibilité: Prêt
Distributeur: Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec, Service de l'audiovisuel

0247 Les légumes sous serre

Richard Boivin, Angèle Lebeau, Réal Theriault et Jacques De Varennes, réalisation, 1986, Opsom Inc., Radio-Québec et le Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec, Québec. (Série télévisée Les Vivres du Québec, numéro de série (80-86-010))

Sommaire: *Emission télévisée en trois volets. D'une part, la chronique historique nous rappelle ce qu'était, jadis, la conservation des aliments. D'autre part, le dossier fait le point sur la production des légumes sous serre au Québec et sur les perspectives de développement. Enfin, la diététiste, qui anime la chronique alimentaire, nous renseigne sur les petits déjeuners.*

Document écrit: Enregistrement vidéo - 1 vidéogramme (26 min.): sonore, couleur, Beta, VHS ou U-matic 3/4 pouce
Disponibilité: Prêt
Distributeur: Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec, Service de l'audiovisuel

0248 Les oeufs

Richard Boivin, Angèle Lebeau, Réal Thériault et Jacques De Varennes, réalisation, 1986, Opsom Inc., Radio-Québec et le Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec, Québec. (Série télévisée Les Vivres du Québec, numéro de série (80-86-004))

Sommaire: *Emission télévisée en trois volets. D'une part, la chronique historique traite du métier de forgeron. D'autre part, le dossier nous fait découvrir les critères pour choisir les oeufs de consommation et de transformation. Enfin, la diététiste, qui anime la chronique alimentaire, nous renseigne sur la congélation des aliments.*

Document écrit: Enregistrement vidéo - 1 vidéogramme (26 min.): sonore, couleur, Beta, VHS ou U-matic 3/4 pouce
Disponibilité: Prêt
Distributeur: Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec, Service de l'audiovisuel

0249 Les surgelés

Edouard Garneau, réalisation, 1984, Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec et Télé-Capitale, Québec. (Série télévisée Nourrir le Québec III, numéro de série (80-84-1059))

Sommaire: *Les avantages des aliments surgelés. Des consommateurs et une diététiste parlent des habitudes d'achat, de conservation et d'utilisation de ces produits. Démonstration culinaire: feuilleté de poisson.*

Document écrit: Enregistrement vidéo - 1 vidéogramme (25 min.): sonore, couleur, Beta, VHS ou 3/4 pouce
Disponibilité: Prêt
Distributeur: Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec, Service de l'audiovisuel

0250 Qu'est-ce qu'on mange?

Service de l'éducation des adultes de la Commission scolaire régionale du Grand-Portage et la Direction générale de l'Education des adultes, 1981, Commission des écoles catholiques de Québec, Services audiovisuels, Québec.

Sommaire: *L'industrie alimentaire introduit dans la composition des aliments, des ingrédients pouvant améliorer leur fraîcheur, leur goût et leur apparence. Ces additifs n'ont aucune valeur nutritive et peuvent avoir une conséquence nocive à long terme. Ce document aborde les thèmes suivants: effets des colorants, mercure, arômes; lois des aliments et drogues (règlements); conséquences des additifs dans l'organisme; comment choisir les aliments; statistique des coûts de consommation en 1976; énumération intégrale des ingrédients sur les boîtes. Document également offert en diaporama, 69 diapositives.*

Document écrit: Enregistrement vidéo - 1 vidéogramme (12 min.): sonore, couleur, Beta, VHS ou 3/4 pouce
Disponibilité: Achat: 30,00 $
Distributeur: Commission scolaire des Laurentides, Centre d'animation et de productions audiovisuelles

CONTROLE DU POIDS

0251 Fat facts

The Protestant school board of Greater Montreal, 1981, The Protestant school board of Greater Montreal, Montréal.

Sommaire: *Document qui donne une information succincte sur les matières grasses, leurs sources, leurs fonctions dans l'organisme et leur pourcentage dans certains aliments. On nous donne aussi des suggestions afin d'en diminuer la consommation.*

Document écrit: Dépliant, 4 pages
Disponibilité: Gratuit
Distributeur: The Protestant school board of Greater Montreal

0252 Fat facts - Information sheet

The Protestant school board of Greater Montreal, 1981, The Protestant school board of Greater Montreal, Montréal.

Sommaire: *Document d'information sur l'importance et le rôle des matières grasses dans l'organisme. Nous informe aussi des effets d'un surplus de ces matières sur le corps et dans la diète en nous définissant les différents types de gras.*

Document écrit: Brochure, 4 pages
Disponibilité: Gratuit
Distributeur: The Protestant school board of Greater Montreal

0253 Fitness wheel

Fondation de l'Ontario des maladies du coeur, 1975, Fondation des maladies du coeur du Québec, Montréal.

Sommaire: *Roulette sur laquelle on déplace une languette pour obtenir la teneur en cholestérol et en calories de certains aliments. On nous indique combien de calories on peut brûler en pratiquant certaines activités physiques durant une période de temps donnée.*

Document écrit: Jeu éducatif, 1 roulette
Disponibilité: Gratuit
Distributeur: Fondation des maladies du coeur du Québec

0254 La roue de santé

Fondation de l'Ontario des maladies du coeur, 1975, Fondation des maladies du coeur du Québec, Montréal.

Sommaire: *Roulette sur laquelle on déplace une languette pour obtenir la teneur en cholestérol et en calories de certains aliments. On nous indique combien de calories on peut brûler en pratiquant certaines activités physiques durant une période de temps donnée.*

Document écrit: Jeu éducatif, 1 roulette
Disponibilité: Gratuit
Distributeur: Fondation des maladies du coeur du Québec

0255 Le contrôle du poids à l'adolescence

Thomas Mercier, 1983, Département de santé communautaire de l'Hôtel-Dieu de Lévis, Lévis.

Sommaire: *Document qui nous donne des suggestions afin d'acquérir de meilleures habitudes alimentaires. On y donne aussi des conseils en vue d'augmenter son activité physique, de planifier ses repas et collations dans le but de régulariser ou de maintenir un poids stable.*

Document écrit: Brochure, 11 pages
Disponibilité: Gratuit
Distributeur: Département de santé communautaire de l'Hôtel-Dieu de Lévis

0256 Maigrir en santé

Denyse Hunter, 1981, Editions de l'Homme, Montréal. (ISBN 2-7619-0183-5)

Sommaire: *Présentation originale d'un traité sur l'alimentation. L'auteure accompagne le client au supermarché Silhouette afin de le guider dans ses achats. Puis, elle le place dans différentes situations (réception, restaurant, pique-nique, ...) et le laisse composer son repas pour ensuite analyser son choix et le corriger au besoin. L'ouvrage se termine par une vingtaine de recettes où les données originales sont modifiées afin que les mets renferment moins de calories.*

Document écrit: Livre 209 pages
Disponibilité: Achat: ? $
Distributeur: Librairie(s) locale(s)

0257 Calories, enough is enough

Journal Films Inc., 1983, Journal Films Inc., Etats-Unis.

Sommaire: *Document qui décrit l'effet de l'énergie apportée par les aliments à notre corps. Il suggère également des façons spécifiques afin de régulariser notre poids. Démontre qu'un apport énergétique constant est un bienfait pour la santé.*

Document écrit: Film cinématographique - 1 bobine de film (10 min.): sonore, couleur, 16 mm.
Disponibilité: Achat: 325,00 $, Location
Distributeur: Magic Lantern Film Distributors Ltd

0258 Diet and weight control

Southern California Consortium for Community College Television, 1986, Southern California Consortium for Community College Television, Etats-Unis.

Sommaire: *Les deux premiers sujets considérés dans ce document sont les deux facettes de la réduction du poids: l'apport calorique et les dépenses énergétiques. Puis, on y traite de l'obésité, son diagnostic, sa prévalence, ses causes et ses conséquences selon les points de vue de la*

personne souffrant d'embonpoint, du médecin, du chercheur et du conseiller. On y décrit aussi des régimes amaigrissants, certains sont efficaces et d'autres non.

Document écrit: Enregistrement vidéo - 1 vidéogramme (30 min.); sonore, couleur, VHS ou 3/4 pouce
Disponibilité: Achat: 295,00 $, Location
Distributeur: Magic Lantern Film Distributors Ltd.

0259 Diets for all reasons

Mac Read, 1982, Churchill Films, California.

Sommaire: *Mangez différemment! Avez vous une alimentation adéquate? Les différentes diètes évaluées dans ce document comprennent la diète traditionnelle, la diète à un seul aliment et le végétarisme. Les différents stress et les besoins en certains nutriments y sont également énoncés. Document également offert en film cinématographique, couleur, 16 mm.*

Document écrit: Enregistrement vidéo - 1 vidéogramme (21 min.); sonore, couleur, Beta, VHS ou 3/4 pouce
Disponibilité: Achat: 417.[illegible] location
Distributeur: McIntyre Educational Media Ltd.

0260 For tomorrow we shall diet

William Haugse, 1976, Churchill Films, California.

Sommaire: *Document qui nous fait voir une jeune femme qui a l'intention de perdre vingt livres. Elle découvre la façon de changer ses habitudes alimentaires, les dangers des mauvaises diètes, la relation entre les calories et la production d'énergie ainsi que l'alimentation équilibrée et l'exercice. Document également offert en film cinématographique, couleur, 16 mm.*

Document écrit: Enregistrement vidéo - 1 vidéogramme (24 min.); sonore, couleur, Beta, VHS ou 3/4 pouce
Disponibilité: Achat: 417.[illegible] $, Location
Distributeur: McIntyre Educational Media Ltd.

0261 L'équilibre alimentaire

Danielle Beaudin-Dufour, 1982, Département du santé communautaire de l'Hôpital de Chicoutimi, Chicoutimi.

Sommaire: *Acétates qui décrivent l'importance d'une alimentation équilibrée pour maintenir un poids stable.*

Document écrit: 12 acétates et guide d'accompagnement (12 pages)
Disponibilité: Prêt
Distributeur: Centre local de services communautaires du Fjord

0262 Weight control

Journal Films Inc., 1985, Journal Films Inc., Etats-Unis.

Sommaire: *La clé du contrôle du poids est l'auto-contrôle. C'est le message véhiculé par ce document qui nous explique comment on devient obèse et comment réduire notre poids et réussir à le maintenir. On y décrit aussi des relations nutritives et les effets dangereux pour la santé, de l'obésité et des mauvaises diètes.*

Document écrit: Enregistrement vidéo - 1 vidéogramme (13 min.); sonore, couleur, VHS ou 3/4 pouce
Disponibilité: Achat: 425,00 $, Location
Distributeur: Magic Lantern Film Distributors Ltd.

0263 Weight control: just a step away

Professional Research Inc., 1986, Professional Research Inc., Etats-Unis.

Sommaire: *Un ancien mythe, encore véhiculé chez les personnes obèses ou souffrant d'embonpoint, est que l'exercice joue un faible rôle dans la réduction du poids. Or, il est démontré qu'une demi-heure de marche chaque jour va brûler, en une année, les calories de seize livres de graisse. Ce document illustre donc la valeur de l'activité physique pour le contrôle et la réduction du poids.*

Document écrit: Enregistrement vidéo - 1 vidéogramme (13 min.); sonore, couleur, VHS ou 3/4 pouce
Disponibilité: Achat: 325,00 $, Location
Distributeur: Magic Lantern Film Distributors Ltd.

DÉJEUNER

0264 Breakfast: the most important meal of the day!!

The Protestant school board of Greater Montreal, 1987, The Protestant school board of Greater Montreal, Montréal.

Sommaire: *Feuillet qui résume l'importance de prendre un déjeuner suivant les recommandations du Guide alimentaire canadien. Des idées de déjeuners rapides y sont également suggérées.*

Document écrit: Feuille, 2 pages, 8 1/2 x 11 pouces
Disponibilité: Gratuit
Distributeur: The Protestant school board of Greater Montreal

0265 C'est quoi ton *déjeuner?*

Nancy Paquette et Louise Pagé, 1987, Centre local de services communautaires Seigneurie de Beauharnois, Valleyfield.

Sommaire: *Ce dépliant nous suggère certains déjeuners et nous donne des conseils alimentaires versus certaines habitudes de vie selon le type de personne que l'on est: sportif, pressé, obèse ou gourmand(e). On y explique pourquoi il faut déjeuner et ce qu'est le Guide alimentaire canadien.*

Document écrit: Dépliant, 6 pages
Disponibilité: Achat: 0,13 $
Distributeur: Centre local de services communautaires Seigneurie de Beauharnois

0266 Classification des céréales à déjeuner

Département de santé communautaire de l'Hôtel-Dieu de St-Jérôme, 1983, Département de santé communautaire de l'Hôtel-Dieu de Saint-Jérôme, Saint-Jérôme. (Numéro 332)

Sommaire: *Document qui décrit les quatre catégories de céréales à déjeuner soit les céréales riches en fibres, les céréales moins riches en fibres, les céréales raffinées enrichies et les céréales raffinées non enrichies et non sucrées.*

Document écrit: Dépliant, 4 pages
Disponibilité: Gratuit
Distributeur: Département de santé communautaire de l'Hôtel-Dieu de St-Jérôme

0267 Inspiration pour le petit déjeuner

Direction des communications, 1988, Direction des communications, Ministère de la Santé et des Services sociaux, Québec.

Sommaire: *Ce dépliant nous explique l'importance de prendre un bon petit déjeuner et nous donne plusieurs idées afin de satisfaire notre appétit matinal.*

Document écrit: Dépliant, 6 pages
Disponibilité: Gratuit
Distributeur: Ministère de la Santé et des Services sociaux, Division Service à la clientèle

0268 Le petit déjeuner

Diane Boivin, 1986, Centre local de services communautaires du Fjord, Ville de La Baie.

Sommaire: *Animation en cinq volets, sous forme de questions à répondre, sur tout ce qui touche le déjeuner.*

Document écrit: Feuilles séparées, 5 pages
Disponibilité: Gratuit
Distributeur: Centre local de services communautaires du Fjord

0269 The breakfast quiz

The Protestant school board of Greater Montreal, 1986, The Protestant school board of Greater Montreal, Montréal.

Sommaire: *Petit jeu qui évalue la qualité nutritionnelle du déjeuner en accordant le maximum des points, à l'élève, quand ce dernier a consommé un aliment de chacun des groupes du Guide alimentaire canadien.*

Document écrit: Feuille, 2 pages, 8 1/2 x 11 pouces
Disponibilité: Gratuit
Distributeur: The Protestant school board of Greater Montreal

0270 What's for breakfast?

Direction des communications du Ministère de la Santé et des Services sociaux, 1985, Direction des communications, Ministère de la Santé et des Services sociaux, Québec.

Sommaire: *Publication qui nous montre l'importance de prendre un bon déjeuner pour débuter la journée. On y suggère des recettes et des menus pour les gens pressés le matin.*

Document écrit: Dépliant, 8 pages
Disponibilité: Gratuit
Distributeur: Ministère de la Santé et des Services sociaux, Division Service à la clientèle

0271 Le petit déjeuner

Marie-Claire Lepage, 1981, Centre hospitalier de l'Université Laval(D.S.C.) et Service de l'audio-visuel de l'Université Laval.

Sommaire: *Dans le but de favoriser la consommation régulière d'un déjeuner de bonne qualité, le document identifie dans chacun des groupes du Guide alimentaire canadien les aliments recommandés, donne le rôle des principaux nutriments fournis par ces aliments et propose une application pratique selon des situations précises. Document également offert sur vidéogramme, couleur, Beta ou VHS.*

Document écrit: Diaporama - 135 diapositives, couleur + 1 cassette audio (20 min.)
Disponibilité: Achat: 165,00 $, Location
Distributeur: Les Presses de l'Université Laval

0272 Les légumes sous serre

Richard Boivin, Angèle Lebeau, Réal Thériault et Jacques De Varennes, réalisation, 1986, Opsion Inc., Radio-Québec et le Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec, Québec. (Série télévisée Les Vivres du Québec, numéro de série (86-86-010)

Sommaire: *Emission télévisée en trois volets. D'une part, la chronique historique nous rappelle ce qu'était, jadis, la conservation des aliments. D'autre part, le dossier fait le point sur la production des légumes sous serre au Québec et sur les perspectives de développement. Enfin, la diététiste, qui anime la chronique alimentaire, nous renseigne sur les petits déjeuners.*

Document écrit: Enregistrement vidéo - 1 vidéogramme (26 min.): couleur, Beta, VHS ou U-matic 3/4 pouce
Disponibilité: Prêt
Distributeur: Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec, Service de l'audiovisuel

0273 Minute, as-tu déjeuné?

Danielle Beaudin-Dufour, 1980, Département de santé communautaire de l'Hôpital de Chicoutimi, Chicoutimi.

Sommaire: *Ces acétates démontrent l'importance de prendre un bon déjeuner.*

Document écrit: Acétates + guide d'accompagnement (13 pages)
Disponibilité: Prêt
Distributeur: Centre local de services communautaires du Fjord

0274 On ne s'en va pas sans avoir déjeuné

Kellogg Salada Inc., adaptation Réjeanne Coll et Francis Gosselin, 1984, Kellogg's Salada Canada et Centre local de services communautaires Matane, Matane

Sommaire: *On y décrit l'importance de démarrer la journée avec un bon déjeuner. On y mentionne aussi les différents nutriments (glucides, lipides et protéines) et leurs fonctions dans l'organisme.*

Document écrit: Diaporama - 49 diapositives couleur + 1 cassette audio (18 min.)
Disponibilité: Prêt
Distributeur: Centre local de services communautaires de Matane

ELÉMENTS NUTRITIFS

0275 Bon appétit la vie: diététique junior mode d'emploi

Claire Trémolières et Anne Vidal, illustration de Volker Theinhardt, 1987, Hatier, Paris. (ISBN 2-218-07580-6, Collection Grain de sel)

Sommaire: *Dans une présentation attrayante, les auteures sensibilisent les jeunes lecteurs à l'importance d'une saine alimentation. Les informations couvrent ce qui a trait à l'histoire de l'alimentation, les familles d'aliments et leur rôle, la digestion et ses fonctions, des conseils pour une alimentation équilibrée, types de menus, les coutumes alimentaires des différents peuples, etc. Contient une documentation structurée ainsi que des illustrations colorées.*

Document écrit: Livre, 114 pages
Disponibilité: Achat: ? $
Distributeur: Librairie(s) locale(s)

0276 Calcium, your mini source book

Dairy Bureau of Canada, 1986, Dairy Bureau of Canada, Toronto.

Sommaire: *Ce document nous renseigne sur les besoins en calcium chez les gens, de la quantité de calcium à prescrire dans le régime alimentaire, des principales sources de calcium et des moyens à prendre pour satisfaire nos besoins quotidiens en calcium.*

Document écrit: Brochure, 8 pages
Disponibilité: Achat: 0,25 $
Distributeur: Dairy Bureau of Canada

0277 Ce monde qui vous nourrit

Raymond Potit, 1977, Ecole active, Montréal. (ISBN 0-88517-292-2)

Sommaire: *En introduction, les besoins de l'homme en glucides et en lipides. Une étude parallèle sur l'alimentation d'hier et d'aujourd'hui, les techniques qui ont contribué à l'évolution, les processus de conservation, les transports. L'auteur dénonce la pollution causée par la commercialisation et statue sur l'alimentation de demain. Le titre original de ce livre est "The food we eat".*

Document écrit: Livre, 61 pages
Disponibilité: Achat: ? $
Distributeur: Librairie(s) locale(s)

0278 Guide du savoir manger

Léone Bérard, 1985, Larousse, Paris. (ISBN 2-03-501012-8)

Sommaire: *Les aliments, ce qu'ils sont, ce qu'ils font. Comment choisir son régime. Ce qu'est la diététique. Ouvrage publié en collaboration avec le journal médical Vimac. Extrait de Etre, bien être, mieux être: le livre de la santé.*

Document écrit: Livre, 89 pages
Disponibilité: Achat: ? $
Distributeur: Librairie(s) locale(s)

0279 La diététique

Jean Adrian, 1984, Seghers, Paris. (ISBN 2-221-04478-9)

Sommaire: *Petit traité assez détaillé. Nous renseigne sur les bases scientifiques de l'alimentation, les aliments et les incidences des traitements technologiques. Contient également un glossaire.*

Document écrit: Livre, 248 pages
Disponibilité: Achat: ? $
Distributeur: Librairie(s) locale(s)

0280 Le calcium, mini-guide alimentaire

Bureau laitier du Canada, 1986, Bureau laitier du Canada, Montréal.

Sommaire: *Ce document nous renseigne sur les besoins en calcium chez les gens, de la quantité de calcium à prescrire dans le régime alimentaire, des principales sources de calcium et des moyens à prendre pour satisfaire nos besoins quotidiens en calcium.*

Document écrit: Brochure, 8 pages
Disponibilité: Gratuit
Distributeur: Bureau laitier du Canada

0281 Lexique élémentaire français-anglais, anglais-français à l'usage des diététistes

Daniel Mainen, 1983, Office de la langue française du Québec, Québec. (ISBN 2-550-10268-6)

Sommaire: *Lexique élémentaire donnant la traduction des différents termes employés en nutrition.*

Document écrit: Livre, 47 pages
Disponibilité: Gratuit
Distributeur: Office de la langue française

0282 Mission Projectibus

Lyse Vanier et le département de santé communautaire du Centre hospitalier de Verdun, 1980, Département de santé communautaire du Centre hospitalier de Verdun, Verdun.

Sommaire: *Bande dessinée, en couleur, expliquant l'importance d'une diète équilibrée et qui nous donne un aperçu des*

substances nutritives (telles les protéines, les glucides, les lipides, les vitamines et les minéraux). Nous présente aussi les quatre groupes du Guide alimentaire canadien.

Document écrit: Brochure, bande dessinée, couleur, 15 pages
Disponibilité: Achat: 1,00 $
Distributeur: Département de santé communautaire du Centre hospitalier de Verdun

0283 Pass the salt...

Phillis Ulman, 1986, Sunkist Growers Inc., Services à la clientèle, California.

Sommaire: *Qu'est ce que le sodium? Où le trouve-t-on? Comment réduire notre consommation de sodium (sel)? Ce document répond à toutes ces questions et nous informe aussi des apports en sodium et en calories des produits frais les plus populaires. Nous suggère également quelques recettes à basse teneur en sodium.*

Document écrit: Brochure, 16 pages
Disponibilité: Gratuit
Distributeur: Sunkist Growers Inc., Service aux consommateurs

0284 Passez le sel...

Phillis Ulman, 1986, Sunkist Growers Inc., Services à la clientèle, California.

Sommaire: *Qu'est ce que le sodium? Où le trouve-t-on? Comment réduire notre consommation de sodium (sel)? Ce document répond à toutes ces questions et nous informe aussi des apports en sodium et en calories des produits frais les plus populaires. Nous suggère également quelques recettes à basse teneur en sodium.*

Document écrit: Brochure, 16 pages
Disponibilité: Gratuit
Distributeur: Sunkist Growers Inc., Service aux consommateurs

0285 Qu'est-ce que la luzerne?

Lucie Saucier, 1981, Commission scolaire du Sault-Saint-Louis, Lasalle.

Sommaire: *Document qui nous fait part de l'historique de la luzerne, comment la faire germer et quelle est sa valeur nutritive.*

Document écrit: Dépliant, 4 pages
Disponibilité: Gratuit
Distributeur: Commission scolaire du Sault Saint-Louis

0286 Une cuisine sage

Louise Lambert-Lagacé, collaboration de Lison Chauvin-Dieuzeidy, Colette Lortie et Elisabeth Lalonde-McLeod, 1981, Editions de l'Homme, Montréal. (ISBN 2-7619-0135-5)

Sommaire: *Près d'une centaine de recettes, de l'entrée au dessert, et plusieurs idées de collations où entrent fruits, légumineuses, légumes, graines entiers et d'où sont pratiquement exclus gras et sucre. Apport utile et intéressant: calories, protéines et gras à une portion en comparaison avec les autres éléments d'une portion d'un mets similaire traditionnel.*

Document écrit: Livre, 211 pages
Disponibilité: Achat: 7 $
Distributeur: Librairie(s) locale(s)

0287 Alimentation et bonne santé

Moreland-Latchford, 1973, Moreland-Latchford Productions, Toronto. (Cuisine et alimentation, numéro de série 1032-2)

Sommaire: *Explication d'une diète équilibrée. Aperçu des substances nutritives telles les protéines, les hydrates de carbone, les matières grasses, les vitamines et les minéraux. Illustration de l'importance de varier la nourriture.*

Document écrit: Film fixe : 1 bobine de film; 43 images, couleur, 35 mm. + 1 cassette audio (8 min.)
Disponibilité: Achat: 40,00 $
Distributeur: School Services of Canada

0288 B1, B1, B12 -- Bingo

Christine Guillemette, réalisation, 1984, Radio-Québec/Estrie, Québec. (Cartes sur table, numéro de série 9707-010)

Sommaire: *Les vitamines sont à la mode. On en vend un peu partout, on en consomme un peu pour tout. Au moyen d'entrevues auprès de personnes concernées par le domaine de la santé et de la nutrition, aperçu de l'ampleur de ce phénomène et des dangers possibles ainsi que de la relation entre les besoins en vitamines et l'alimentation.*

Document écrit: Enregistrement vidéo : 1 vidéogramme (29 min.) : sonore, couleur; 3/4 pouce
Disponibilité: Achat: 95,00 $
Distributeur: Radio-Québec

0289 Food and growth (Second Edition)

Diane Franklin et James Kennedy, 1987, Churchill Films, California.

Sommaire: *Dans cette version, une animation, mise à jour, aide à expliquer comment la nourriture est digérée à travers la bouche, l'estomac et les intestins et comment elle est transportée par le système circulatoire aux cellules permettant ainsi la division cellulaire et la croissance. Avec animation et microphotographies. Document également offert en film cinématographique, couleur, 16 mm.*

Document écrit: Enregistrement vidéo : 1 vidéogramme (12 min.) : sur site, couleur, Beta, VHS ou 3/4 pouce
Disponibilité: Achat: 264,00 $, Location
Distributeur: McIntyre Educational Media Ltd.

0290 Good nutrition: the foods platform

Learning Tree Publishing, 1977, Learning Tree Publishing. (Good nutrition; the foods platform)

Sommaire: *Série de films qui traitent des besoins du corps, des protéines, glucides, acides gras, minéraux, vitamines et*

alimentation saine. Les titres de ces films sont: 1. "Recognizing the body's needs", 2. "Proteins and carbohydrates", 3. "Fatty acids, minerals and vitamins", 4. "Better diet better health".

Document écrit: Film cinématographique - 4 bobines de film (15 min.): sonore, couleur, 35 mm. + guide
Disponibilité: Achat: 138,00 $
Distributeur: McIntyre Educational Media Ltd.

0291 How a hamburger turns into you

Perennial Education Inc., 1983, Perennial Education Inc., Etats-Unis.

Sommaire: *Les aliments que nous mangeons sont des matériaux essentiels à la croissance de notre corps. Document qui explique les rôles de l'ADN (acide désoxyribonucléique), de l'ARN (acide ribonucléique) et de la complexité des acides aminés ainsi que leur utilisation par le corps humain. Document également offert en film cinématographique, couleur, 16 mm.*

Document écrit: Enregistrement vidéo - 1 vidéogramme (19 min.): sonore, couleur, VHS ou 3/4 pouce
Disponibilité: Achat: 395,00 $, Location
Distributeur: Magic Lantern Film Distributors Ltd.

0292 L'eau et le corps humain

Filmforsyningen, 1986, Filmforsyningen, Danemark. (L'eau, le sang de la terre, numéro 5)

Sommaire: *Dessins animés. En pleurant, criant, suant et respirant, Martin constate la présence d'eau dans son propre corps. La sirène en profite pour lui expliquer les cinq phases du développement de la vie, en comparant notamment les cycles de l'eau sur la planète avec ceux des liquides dans le corps du jeune garçon. Document également offert en film cinématographique, couleur, 16 mm.*

Document écrit: Enregistrement vidéo - 1 vidéogramme (12 min.): sonore, couleur, Beta, VHS ou 3/4 pouce
Disponibilité: Achat: 75,00 $
Distributeur: Le groupe Multimédia du Canada

0293 L'eau, source de vie

Filmforsyningen, 1986, Filmforsyningen, Danemark. (L'eau, le sang de la terre, numéro 2)

Sommaire: *Dessins animés. La sirène explique à Martin comment l'eau nourrit les plantes, les animaux et les humains, le pourquoi des sécheresses, des inondations et du gel et le principe des sources souterraines.*

Document écrit: Enregistrement vidéo - 1 vidéogramme (12 min.): sonore, couleur, Beta, VHS ou 3/4 pouce
Disponibilité: Achat: 75,00 $
Distributeur: Le groupe Multimédia du Canada

0294 Les oiseaux fermiers

Richard Benoît, Angèle Lebeau, Réal Thériault et Jacques De Varennes, réalisation, 1986, Opsion Inc., Radio-Québec et le Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec, Québec. (Série télévisée Les Vivres du Québec, numéro de série [illegible])

Sommaire: *Émission télévisée en trois volets. D'une part, la chronique historique nous raconte la cur de chantier. D'autre part, le dossier nous fait découvrir un nouvel engouement de la part des consommateurs soit l'élevage des oiseaux fermiers. Enfin, la diététiste, qui anime la chronique alimentaire, nous renseigne sur les fibres alimentaires.*

Document écrit: Enregistrement vidéo - 1 vidéogramme (26 min.): sonore, couleur, Beta, VHS ou U-matic 3/4 pouce
Disponibilité: Prêt
Distributeur: Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec, Service de l'audiovisuel

0295 Nutri-jeu

Renée Cyr et Rémi Pinsonneault, Laquinte, consultants en informatique, 1986, Département de santé communautaire du Centre hospitalier de l'Université de Sherbrooke, Sherbrooke.

Sommaire: *Didacticiel qui comprend les apports nutritionnels recommandés, la valeur nutritive de quatre cent trente-quatre aliments et la teneur en gras, cholestérol et sodium des aliments.*

Document écrit: Didacticiel, IBM compatible
Disponibilité: Achat: 80,00 $
Distributeur: Département de santé communautaire du Centre hospitalier de l'Université de Sherbrooke

0296 Nutrition for today's woman

Professional Research Inc., 1985, Professional Research Inc., Etats-Unis.

Sommaire: *La femme d'aujourd'hui, consciente de sa santé, a besoin des dernières informations médicales et nutritionnelles. Ce programme montre les bases d'une saine alimentation en portant une attention spéciale aux besoins des femmes. On y discute aussi du contrôle du poids, de la prévention des maladies ainsi que de l'importance du calcium, du fer et des autres nutriments. On y donne des idées pratiques afin de vivre sainement. Document également offert en film cinématographique, couleur, 16 mm.*

Document écrit: Enregistrement vidéo - 1 vidéogramme (15 min.): sonore, couleur, VHS ou 3/4 pouce
Disponibilité: Achat: 325,00 $, Location
Distributeur: Magic Lantern Film Distributors Ltd.

0297 Nutrition: semme food fer thought

Centron Films, 1981, Centron Films, Ontario.

Sommaire: *Document qui nous montre les cinq principales sortes de nutriments: glucides, lipides, protéines, minéraux et vitamines. Nous renseigne également sur l'importance de prendre un bon déjeuner. Document aussi offert en film cinématographique, couleur, 16 mm.*

Document écrit: Enregistrement vidéo - 1 vidéogramme (15 min.): sonore, couleur, Beta ou VHS
Disponibilité: Achat: 645,00 $, Location
Distributeur: Coronet Instructional Media Ltd

0298 Vitamins from food

Perennial Education Inc., 1984, Perennial Education Inc., Etats-Unis.

Sommaire: *Ce document nous fait revivre la découverte des vitamines. Il nous explique aussi comment le corps utilise les vitamines, le métabolisme des co-enzymes et nous suggère les diverses sources d'aliments qui fournissent toutes les vitamines dont nous avons besoin. En connaissant l'importance des vitamines sur la santé, les élèves sont donc en mesure de comprendre la nécessité d'adapter de saines habitudes alimentaires. Document également offert en film cinématographique, couleur, 16 mm.*

Document écrit: Enregistrement vidéo - 1 vidéogramme (18 min.): sonore, couleur, VHS ou 3/4 pouce
Disponibilité: Achat: 425,00 $, Location
Distributeur: Magic Lantern Film Distributors Ltd.

0299 What's good to eat

Perennial Education Inc., 1985, Perennial Education Inc., Etats-Unis.

Sommaire: *C'est un choix attentif d'aliments qui produit et maintient une bonne santé. Ce document nous explique comment le corps utilise les nutriments des aliments et comment les quatre groupes d'aliments peuvent être de bons guides dans le choix de nos aliments. On y fait également la revue des éléments de base de la nutrition: protéines, vitamines, hydrates de carbone, lipides et minéraux. Ces éléments sont expliqués et on mentionne aussi dans quels aliments ils se retrouvent.*

Document écrit: Enregistrement vidéo - 1 vidéogramme (17 min.): sonore, couleur, VHS ou 3/4 pouce
Disponibilité: Achat: 425,00 $, Location
Distributeur: Magic Lantern Film Distributors Ltd.

0300 Your diet series

Journal Films Inc., 1984, Journal Films Inc., Etats-Unis.

Sommaire: *Série de neuf vidéogrammes qui nous donne des renseignements sur la façon dont les aliments et nos habitudes de vie peuvent affecter notre santé. Nous montre aussi comment éviter ou corriger de pauvres habitudes alimentaires. La série comprend: 1. Calories: enough is enough"; 2. "Food labeling understanding what you eat"; 3. "Snacks count too"; 4. "Your diet: carbohydrates"; 5. "Your diet: exercise"; 6. "Your diet: fats"; 7. "Your diet: fiber"; 8. "Your diet: salt and hypertension"; 9. "Your diet: water".*

Document écrit: Enregistrement vidéo - 9 vidéogrammes (12 min.): sonores, couleur, VHS ou 3/4 pouce
Disponibilité: Achat: 3 265,00 $, Location
Distributeur: Magic Lantern Film Distributors Ltd.

0301 Your diet: fats

Journal Films Inc., 1985, Journal Films Inc., Etats-Unis.

Sommaire: *Document qui nous fait voir les effets d'une consommation alimentaire élevée en lipides. Nous propose des aliments qui peuvent aider à réduire la consommation de lipides tout en maintenant une quantité adéquate de protéines dans notre alimentation quotidienne.*

Document écrit: Enregistrement vidéo - 1 vidéogramme (13 min.): sonore, couleur, VHS ou 3/4 pouce
Disponibilité: Achat: 425,00 $, Location
Distributeur: Magic Lantern Film Distributors Ltd.

FRUITS ET LÉGUMES

0302 A is for apple

Agriculture Canada, 1985, Fédération des producteurs de pommes du Québec, Longueuil.

Sommaire: *Cette trousse d'information conçue pour les enseignants comprend sept sections dont deux qui traitent de la production du jus de pommes, des produits offerts sur le marché et des principes fondamentaux de la nutrition afin de promouvoir de meilleures habitudes alimentaires. Afin de faciliter la tâche de l'enseignant, elle comprend aussi des activités d'apprentissage, des évaluations sous forme de jeux ou de questionnaires et des feuilles de travail pour ces activités.*

Document écrit: Ensemble multisupports, 88 feuilles séparées 8 1/2 x 11 pouces dans une trousse + 1 affiche
Disponibilité: Gratuit
Distributeur: Fédération des producteurs de pommes du Québec

0303 Fruit juice

Margaret Walker et Denise Léger, 1977, Commission scolaire Baldwin-Cartier, Service aux étudiants, Pointe-Claire.

Sommaire: *Document d'information sur les éléments que contiennent les jus de fruits.*

Document écrit: Dépliant, 3 pages
Disponibilité: Gratuit
Distributeur: Commission scolaire Baldwin-Cartier

0304 Fruits et légumes, achats..., cuisson..., conservation

Direction des communications, 1985, Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec, Québec.

Sommaire: *Ce dépliant traite de valeur nutritive, d'approvisionnement, de préparation, de cuisson, de méthodes de conservation, de congélation et de types d'emballage des fruits et légumes.*

Document écrit: Dépliant, 12 pages
Disponibilité: Gratuit
Distributeur: Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec, Service des publications

0305 Jus feu vert, jaune, rouge

Francis Gosselin, 1986, Centre local de services communautaires de Matane, Matane.

Sommaire: *Document où on identifie les principaux jus de fruits, breuvages, nectars et boissons par un code de couleurs selon leur valeur nutritive et leur teneur en sucre.*

Document écrit: Feuilles séparées, 4 pages, 8 1/2 x 11 pouces
Disponibilité: Gratuit
Distributeur: Centre local de services communautaires de Matane

0306 L'ABC de la pomme

Agriculture Canada, 1985, Fédération des producteurs de pommes du Québec, Longueuil.

Sommaire: *Cette trousse d'information conçue pour les enseignants comprend sept sections dont deux qui traitent de la production du jus de pommes, des produits offerts sur le marché et des principes fondamentaux de la nutrition afin de promouvoir de meilleures habitudes alimentaires. Afin de faciliter la tâche de l'enseignant, elle comprend aussi des activités d'apprentissage, des évaluations sous forme de jeux ou de questionnaires et des feuilles de travail pour ces activités.*

Document écrit: Ensemble multisupports, 88 feuilles séparées 8 1/2 x 11 pouces dans une trousse + 1 affiche
Disponibilité: Gratuit
Distributeur: Fédération des producteurs de pommes du Québec

0307 La pomme du Québec, prends-en une...

Fédération des producteurs de pommes du Québec, 1987, Fédération des producteurs de pommes du Québec, Longueuil.

Sommaire: *On nous montre, sur cette affiche, un petit garçon assis sur une chaise, les jambes fléchies, en train de regarder et de contempler un plat rempli de pommes rouges.*

Document écrit: Affiche, couleur
Disponibilité: Gratuit
Distributeur: Fédération des producteurs de pommes du Québec

0308 Légumes d'hier, légumes d'ici chauds ou froids, ils sont délicieux

Direction des communications, 1983, Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec, Québec.

Sommaire: *Ce dépliant donne des suggestions en vue de mieux utiliser les légumes et plusieurs recettes afin de les apprêter.*

Document écrit: Dépliant, 8 pages
Disponibilité: Gratuit
Distributeur: Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec, Service des publications

0309 Les breuvages démasqués

Guylaine Dumas, 1986, Centre local de services communautaires Seigneurie de Beauharnois, Valleyfield.

Sommaire: *Document qui nous donne des conseils afin de distinguer les vrais bons jus santé des imposteurs. Nous donne aussi des trucs pour boire plus sainement.*

Document écrit: Dépliant, 8 pages
Disponibilité: Achat: 0,50 $
Distributeur: Centre local de services communautaires Seigneurie de Beauharnois

0310 Les jus de fruits

Margaret Walker et Denise Léger, 1977, Commission scolaire Baldwin-Cartier, Service aux étudiants, Pointe-Claire.

Sommaire: *Document d'information sur les éléments que contiennent les jus de fruits.*

Document écrit: Dépliant, 3 pages
Disponibilité: Gratuit
Distributeur: Commission scolaire Baldwin-Cartier

0311 The inside story (and the outside too) of fresh citrus fruit

Sunkist Growers Inc., 1974, Sunkist Growers Inc., Services à la clientèle, California.

Sommaire: *Document qui nous décrit la conservation des fruits citrins, leur valeur nutritive et qui nous donne des recettes à base de fruits citrins comme les oranges, pamplemousses, citrons et limes.*

Document écrit: Brochure, 16 pages
Disponibilité: Gratuit
Distributeur: Sunkist Growers Inc., Service aux consommateurs

0312 Fruits and vegetables

Diététistes et conseillères en nutrition et en consommation, 1991, Atlantis Films pour Steinberg Inc., Québec. (It's alimentary (number 2))

Sommaire: *Notes sur la culture et la cueillette des fruits et légumes. Aperçu de la provenance, des variétés, des propriétés nutritives, de l'entreposage et de la conservation des fruits et des légumes. Document également disponible en film cinématographique, couleur, 16 mm.*

Document écrit: Enregistrement vidéo - 1 vidéogramme (9 min.): sonore, couleur, Beta ou VHS
Disponibilité: Achat: 100,00 $, Location
Distributeur: Le groupe Multimédia du Canada

0313 L'asperge

Richard Boivin, Angèle Lebeau, Réal Thériault et Jacques De Varennes, réalisation, 1986, Opsum Inc., Radio-Québec et le Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec, Québec. (Série télévisée Les Vivres du Québec, numéro de série 080-86-024)

Sommaire: *Emission télévisée en trois volets. D'une part, la chronique historique nous parle des légumes. D'autre part, le dossier nous présente une jeune femme qui est le premier légume à être récolté en mai, l'asperge. Enfin, la diététiste, qui anime la chronique alimentaire, nous renseigne sur les laitues.*

Document écrit: Enregistrement vidéo - 1 vidéogramme (26 min.): sonore, couleur, Beta, VHS ou U-matic 3/4 pouce
Disponibilité: Prêt
Distributeur: Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec, Service de l'audiovisuel

0314 L'endive

Michel Boudrias, réalisation, 1983, Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec et Télé-Capitale, Québec. (Série télévisée Nourrir le Québec II, numéro de série 080-83-1727)

Sommaire: *Comment se cultive l'endive? Quelle place occupe-t-elle parmi nos productions horticoles? Démonstration culinaire: poulet aux endives.*

Document écrit: Enregistrement vidéo - 1 vidéogramme (25 min.): sonore, couleur, Beta, VHS ou 3/4 pouce
Disponibilité: Prêt
Distributeur: Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec, Service de l'audiovisuel

0315 L'escalade

André A. Bélanger, réalisation, 1983, Productions S.E.P.T., Montréal. (La clé des bois)

Sommaire: *Initiation à l'escalade d'un rocher: équipement et techniques. Démonstration du nœud de chaise. Identification de quelques champignons vénéneux ou comestibles. Document également offert en film cinématographique, couleur, 16 mm. Titre de la version anglaise: Climbing.*

Document écrit: Enregistrement vidéo - 1 vidéogramme (25 min.): sonore, couleur, Beta ou VHS
Disponibilité: Achat: 150,00 $
Distributeur: Le groupe Multimédia du Canada

0316 La culture du poireau

Edouard Garneau, réalisation, 1984, Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec et Télé-Capitale, Québec. (Série télévisée Nourrir le Québec III, numéro de série 080-84-1046)

Sommaire: *Le poireau, ses caractéristiques, la façon de le cultiver et la mise au point de variétés plus rustiques. Démonstration culinaire: quiche aux poireaux.*

Document écrit: Enregistrement vidéo - 1 vidéogramme (25 min.): sonore, couleur, Beta, VHS ou 3/4 pouce
Disponibilité: Prêt
Distributeur: Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec, Service de l'audiovisuel

0317 La fraise

Richard Boivin, Angèle Lebeau, Réal Thériault et Jacques De Varennes, réalisation, 1986, Opsum Inc., Radio-Québec et le Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec, Québec. (Série télévisée Les Vivres du Québec, numéro de série 080-86-025)

Sommaire: *Emission télévisée en trois volets. D'une part, la chronique historique fait une réflexion sur l'alimentation. D'autre part, le dossier nous montre que grâce à de nouvelles techniques, on pourrait bientôt se voir offrir d'autres variétés de fraises québécoises pendant une bonne partie de l'année. Enfin, la diététiste, qui anime la chronique alimentaire, nous renseigne sur les jus, les boissons et les breuvages.*

Document écrit: Enregistrement vidéo - 1 vidéogramme (26 min.): sonore, couleur, Beta, VHS ou U-matic 3/4 pouce
Disponibilité: Prêt
Distributeur: Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec, Service de l'audiovisuel

0318 La nature à croquer

Myriam Giguère et Reno Proulx, 1986, Département de santé communautaire du Centre hospitalier de l'Université de Sherbrooke, Sherbrooke

Sommaire: *Didacticiel qui met à l'épreuve les connaissances de l'utilisateur sur les fruits et légumes par le biais de différents jeux.*

Document écrit: Didacticiel, IBM compatible
Disponibilité: Achat: 30,00 $
Distributeur: Département de santé communautaire du Centre hospitalier de l'Université de Sherbrooke

0319 Le cycle des fleurs

Multimédia audiovisuel et Visual Education Centre, version française, 1985, Encyclopaedia Britannica Educational Corporation, Chicago.

Sommaire: *Examen des diverses parties d'une fleur typique et de la façon dont chaque partie contribue à la production et au disperssement des graines. Rôles des graines et des fruits dans l'alimentation. Document également offert en film cinématographique, couleur, 16 mm.*

Document écrit: Enregistrement vidéo - 1 vidéogramme (10 min.): sonore, couleur, Beta ou VHS
Disponibilité: Achat: 420,00 $
Distributeur: Le groupe Multimédia du Canada

0320 Les courges

Edouard Cormou, réalisation, 1984, Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec et Télé-Capitale, Québec. (Série télévisuelle Nourrir le Québec: III, numéro de série (80-84-1060))

Sommaire: *Informations générales sur les courges produites au Québec. Une visite chez des producteurs de courges spaghetti à Iberville. Une diététiste nous explique la valeur nutritive et la conservation de cette courge. Démonstration culinaire: tarte aux tomates et aux courges.*

Document écrit: Enregistrement vidéo - 1 vidéogramme (25 min.): sonore, couleur, Beta, VHS ou 3/4 pouce
Disponibilité: Prêt
Distributeur: Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec, Service de l'audiovisuel

0321 Les fruits

Richard Boivin, Angèle Lebeau, Réal Thériault et Jacques Du Verennes, réalisation, 1986, Opsum Inc., Radio-Québec et le Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec, Québec. (Série télévisuelle Les Vivres de Québec, numéro de série (80-86-1006))

Sommaire: *Emission télévisée en trois volets. D'une part, la chronique historique nous parle du site d'établissement. D'autre part, le dossier fait un tour d'horizon des principales productions fruitières du Québec. Enfin, la diététiste, qui anime la chronique alimentaire, nous renseigne sur la mise en conserve.*

Document écrit: Enregistrement vidéo - 1 vidéogramme (26 min.): sonore, couleur, Beta, VHS ou U-matic 3/4 pouce
Disponibilité: Prêt
Distributeur: Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec, Service de l'audiovisuel

0322 Les fruits et les légumes

Diététistes et conseillères en nutrition et en consommation, 1981, Atlantis Films pour Steinberg Inc., Québec. (Alimentation (numéro 2))

Sommaire: *Notes sur la culture et la cueillette des fruits et légumes. Aperçu de la provenance, des variétés, des propriétés nutritives, de l'entreposage et de la conservation des fruits et des légumes. Document également disponible en film cinématographique, couleur, 16 mm.*

Document écrit: Enregistrement vidéo - 1 vidéogramme (9 min.): sonore, couleur, Beta ou VHS
Disponibilité: Achat: 100,00 $, Location
Distributeur: Le groupe Multimédia du Canada

GESTION DES SERVICES ALIMENTAIRES

0323 Recettes et menus végétariens pour collectivité

Martine Leblanc, [illegible], Département de santé communautaire de l'Hôtel-Dieu de Saint-Jérôme, Saint-Jérôme.

Sommaire: *On y retrouve des menus végétariens pour la semaine et leurs recettes correspondantes pour une collectivité. Le nombre de portions variant selon les recettes. De plus, on nous informe sur l'achat, la préparation et la conservation des légumineuses.*

Document écrit: Brochure, 12 pages
Disponibilité: Gratuit
Distributeur: Département de santé communautaire de l'Hôtel-Dieu de St-Jérôme

0324 La cuisine en SI

Ministère de l'Education du Québec, 1980, Ministère de l'Education du Québec, Québec.

Sommaire: *Document qui nous présente la cuisine en volume, les plats, les cuillères, la cuisine à la masse, les balances, la température, la valeur énergétique. D'intérêt particulier pour la cuisine familiale.*

Document écrit: Diaporama - 80 diapositives: couleur + 1 cassette audio (7 min.)
Disponibilité: Achat: 80,00 $
Distributeur: Laurent Beaudoin Audiovisuel Inc

0325 La cuisine: un atelier

Moreland-Latchford, 1975, Moreland-Latchford Productions, Toronto. (Cuisine et alimentation, numéro de série 1032-1)

Sommaire: *Aperçu des avantages de travailler dans un milieu agréable. Regard sur la façon de planifier le temps et l'aménagement de la cuisine. L'application de l'utilité d'une certaine méthode de travail dans la cuisine.*

Document écrit: Film fixe - 1 trousse de film: 51 images, couleur, 35 mm. + 1 cassette audio (9 min.)
Disponibilité: Achat: 40.00 $
Distributeur: School Services of Canada

GUIDE ALIMENTAIRE

0326 Canada's food guide (revised 1982)

Santé et Bien-être social Canada, 1982, Ministère de la Santé et du Bien-être social Canada, Ottawa.

Sommaire: *Liste des quatre groupes du Guide alimentaire canadien et exemples d'aliments provenant de chacun de ces groupes.*

Document écrit: Feuille, 2 pages 8 1/2 x 11 pouces
Disponibilité: Gratuit
Distributeur: Ministère de la Santé et du Bien-être social Canada, Direction générale des services et de la promotion de la santé

0327 Canada's food Guide handbook (Revised)

Santé et Bien-être social Canada, 1983, Santé et Bien-être social Canada, Direction générale des services et de la promotion de la santé, Ottawa. (Numéro de catalogue: H58-40/1982E, ISBN 0-662-11947-9)

Sommaire: *Le manuel explique ce qu'est le Guide alimentaire et nous donne des suggestions pratiques pour adapter les recommandations qu'il contient à différents modes de vie et à différentes situations, des concepts pour l'éducation en matière de nutrition et une liste de ressources pour obtenir de plus amples renseignements sur la nutrition.*

Document écrit: Livre, 56 pages
Disponibilité: Achat: 3.95 $
Distributeur: Centre d'édition du gouvernement du Canada

0328 Casse-croûte 4 étoiles

Irène Belanger, 1983, Département de santé communautaire de l'Hôtel-Dieu de Lévis, Lévis.

Sommaire: *Ce dépliant résume quels sont les aliments qui devraient être consommés lors du repas du midi. Selon les feux de signalisation (jaune, vert, rouge), il indique la valeur du choix d'aliments que l'élève fait à la cafétéria et au casse-croûte. Il s'applique également pour la boîte à lunch ou pour le repas pris au restaurant.*

Document écrit: Dépliant, 6 pages
Disponibilité: Gratuit
Distributeur: Département de santé communautaire de l'Hôtel-Dieu de Lévis

0329 Every day eat the 3-2-4-4 way!

National Dairy Council, 1986, Dairy Bureau of Canada, Toronto.

Sommaire: *Nous fait part des quatre groupes alimentaires et du nombre de portions requises pour chacun de ces groupes ainsi que les principaux nutriments qu'ils contiennent et leurs principales fonctions dans l'organisme.*

Document écrit: Dépliant, 5 pages
Disponibilité: Achat: 0.15 $
Distributeur: Dairy Bureau of Canada

0330 Food and you

Dairy Bureau of Canada, 1982, Dairy Bureau of Canada, Toronto.

Sommaire: *Document qui nous fait connaître les quatre groupes du Guide alimentaire canadien en nous décrivant les éléments nutritifs qu'ils contiennent. Des conseils y sont donnés sur la conservation des aliments et on y propose un petit test afin que l'élève puisse coter sa consommation.*

Document écrit: Brochure, 10 pages
Disponibilité: Achat: 0.25 $
Distributeur: Dairy Bureau of Canada

0331 Guide alimentaire canadien (1982 édition révisée)

Santé et Bien-être social Canada, 1982, Ministère de la Santé et du Bien-être social Canada, Ottawa.

Sommaire: *Liste des quatre groupes du Guide alimentaire canadien et exemples d'aliments provenant de chacun de ces groupes.*

Document écrit: Feuille, 2 pages 8 1/2 x 11 pouces
Disponibilité: Gratuit
Distributeur: Ministère de la Santé et du Bien-être social Canada, Direction générale des services et de la promotion de la santé

0332 Le manuel du Guide alimentaire canadien (Révisé)

Santé et Bien-être social Canada, 1985, Santé et Bien-être social Canada, Direction générale des services et de la promotion de la santé, Ottawa. (Numéro de catalogue: H58-40/1982F, ISBN 0-662-91689-1)

Sommaire: *Le manuel explique ce qu'est le Guide alimentaire et nous donne des suggestions pratiques pour adapter les recommandations qu'il contient à différents modes de vie et à différentes situations, des concepts pour l'éducation en matière de nutrition et une liste de ressources pour obtenir de plus amples renseignements sur la nutrition.*

Document écrit: Livre, 68 pages
Disponibilité: Achat: 3.95 $
Distributeur: Centre d'édition du gouvernement du Canada

0333 Nutrition, what about it?

The Protestant school board of Greater Montreal, 1981, The Protestant school board of Greater Montreal, Montreal.

Sommaire: *Document qui nous présente le Guide alimentaire canadien, les raisons de prendre un déjeuner et une collation. De plus, il nous décrit brièvement pourquoi et comment l'école fait de l'éducation en nutrition.*

Document écrit: Dépliant, 8 pages
Disponibilité: Gratuit
Distributeur: The Protestant school board of Greater Montreal

0334 Ontario Milk Marketing Board Food Posters

Ontario Milk Marketing Board, 1982, Ontario Milk Marketing Board, Mississauga.

Sommaire: *Affiches qui illustrent les quatre groupes du Guide alimentaire canadien et qui montrent à quel groupe appartiennent certains aliments.*

Document écrit: 4 affiches, couleur
Disponibilité: Gratuit
Distributeur: Ontario Milk Marketing Board

0335 Passons à l'aliment-action!

Diététistes et conseillères en nutrition et en consommation, 1981, Atlantis Films pour Steinberg Inc., Québec. (Aliment-action)

Sommaire: *Document qui nous présente une série de quatre films basés sur les quatre groupes du Guide alimentaire canadien. Il nous renseigne également sur la façon de se procurer ces films.*

Document écrit: Dépliant, 4 pages
Disponibilité: Gratuit
Distributeur: Ministère de la Santé et du Bien-être social Canada, Direction générale des services et de la promotion de la santé

0336 Aliment-action

Diététistes et conseillères en nutrition et en consommation, 1982, Atlantis Films pour Steinberg Inc., Québec. (Aliment-action)

Sommaire: *Série qui traite des quatre groupes du Guide alimentaire canadien. Chaque document reprend l'un de ces groupes d'aliments. Série également offerte en film cinématographique, couleur, 16 mm.*

Document écrit: Enregistrement vidéo : 4 vidéogrammes (15 min.) : sonore, couleur, Beta ou VHS
Disponibilité: Achat: 500,00 $
Distributeur: Le groupe Multimédia du Canada

0337 Faut savoir manger

Monique Gremon, Service de diététique de l'Hôpital du Saint-Sacrement, 1978, Hôpital du Saint-Sacrement, Québec.

Sommaire: *Explication des recommandations tirées du Guide alimentaire canadien concernant les aliments qui fournissent à l'organisme tous les éléments nutritifs dont il a besoin. Conseils pour une alimentation saine et agréable. Résumé du Guide alimentaire canadien.*

Document écrit: Diaporama : 76 diapositives couleur + cassette audio (20 min.) + texte d'accompagnement
Disponibilité: Achat: 125,00 $, Location
Distributeur: Hôpital du Saint-Sacrement, Service de diététique

0338 Food chaser's guide to the well-fed self

Coronet Films, 1982, Coronet Films, Scarborough.

Sommaire: *Document qui nous montre les quatre groupes alimentaires et qui nous parle des événements et des repas équilibrés. Document également offert en film cinématographique, couleur, 16 mm.*

Document écrit: Enregistrement vidéo : 1 vidéogramme (22 min.) : sonore, couleur, Beta ou VHS
Disponibilité: Achat: 450,00 $, Location
Distributeur: Coronet Instructional Media Ltd.

0339 It's alimentary

Diététistes et conseillères en nutrition et en consommation, 1982, Atlantis Films pour Steinberg Inc., Québec. (It's alimentary!)

Sommaire: *Série qui traite des quatre groupes du Guide alimentaire canadien. Chaque document reprend l'un de ces groupes d'aliments. Série également offerte en film cinématographique, couleur, 16 mm.*

Document écrit: Enregistrement vidéo : 4 vidéogrammes (15 min.) : sonore, couleur, Beta ou VHS
Disponibilité: Achat: 500,00 $
Distributeur: Le groupe Multimédia du Canada

0340 Riding High

Ontario Milk Marketing Board, 1982, Ontario Milk Marketing Board, Mississauga.

Sommaire: *Film qui présente les quatre groupes du Guide alimentaire canadien et compare les aliments servant d'essence à notre corps. Démontre que l'activité physique est placente et nécessaire pour garder le corps en bonne fonction. Le film insiste aussi sur l'importance d'une alimentation équilibrée, d'un bon déjeuner et de collations nutritives et saines pour les filets.*

Document écrit: Film cinématographique : 1 bobine de film (10 min.) : sonore, couleur, 16 mm.
Disponibilité: Achat: 195,00 $, Location
Distributeur: Ontario Milk Marketing Board

HABITUDES DE VIE

0341 Guide d'activité-2e année du Secondaire-Economie familiale

Direction de la commercialisation, Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec, 1988, Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec, Québec. (ISBN: 2-550-18103-4)

Sommaire: *Matériel d'appoint adapté à des objectifs intermédiaires du programme d'études "Economie familiale 2e année du secondaire"; il favorise la réalisation de certains objectifs du programme d'études et donne de l'information concernant les produits bio-alimentaires québécois.*

Document écrit: Cahier, 55 pages
Disponibilité: Gratuit
Distributeur: Directions régionales du Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec

0342 Guide d'activités-Alimentation-Cuisine professionnelle

Direction de la commercialisation, Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec, 1988, Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec, Québec. (ISBN: 2-550-18102-6)

Sommaire: *Matériel d'appoint adapté à des objectifs intermédiaires du programme d'études "Economie familiale 2e année du secondaire"; il favorise la réalisation de certains objectifs du programme d'études tout en donnant de l'information sur les produits bio-alimentaires québécois.*

Document écrit: Cahier, 67 pages
Disponibilité: Gratuit
Distributeur: Directions régionales du Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec

0343 Mon bilan de santé

Département de santé communautaire Cité de la Santé de Laval, 1984, Département de santé communautaire Cité de la Santé de Laval, Laval.

Sommaire: *Pochette contenant des auto-tests touchant les habitudes reliées au style de vie: alimentation, tabagisme, sommeil, tissus, cuir, usage de drogues, hygiène personnelle, usage de l'alcool, énergie et goût de vivre et usage de médicaments.*

Document écrit: Feuillets, Pochette, 30 pages
Disponibilité: Achat: 5,00 $
Distributeur: Département de santé communautaire Cité de la Santé de Laval

0344 Savez-vous quoi?

Richard Noel, Marie Breton, Johanne Renaud et Lorne Belanger, 1984, Collège d'enseignement général et professionnel Lévis-Lauzon, Lévis.

Sommaire: *Guide santé qui veut faire connaître à l'élève qui prévoit aller au Collège d'enseignement général et professionnel (C.E.G.E.P.), les services à sa disposition. De plus il veut le sensibiliser sur des sujets comme le stress, les relations sexuelles ainsi que sur l'alimentation sous plusieurs aspects: Guide alimentaire canadien, déjeuner, collations, guide de conservation des aliments, végétarisme, menus, recettes, etc.*

Document écrit: Brochure, 86 pages
Disponibilité: Gratuit
Distributeur: Collège d'enseignement général et professionnel Lévis-Lauzon

0345 Self check up

Département de santé communautaire Cité de la Santé de Laval, 1984, Département de santé communautaire Cité de la Santé de Laval, Laval.

Sommaire: *Pochette contenant des auto-tests touchant les habitudes reliées au style de vie: alimentation, tabagisme, sommeil, tissus, cuir, usage de drogues, hygiène personnelle, usage de l'alcool, énergie, goût de vivre et usage de médicaments.*

Document écrit: Feuillets, Pochette, 30 pages
Disponibilité: Achat: 5,00 $
Distributeur: Département de santé communautaire Cité de la Santé de Laval

0346 A chacun sa santé

Gilles Sainte-Marie et associés Inc., 1982, Gilles Sainte-Marie et associés Inc. pour Santé nationale et Bien-être social Canada et Consommation et Corporations Canada, Mtl.. (Salut santé, numéro 7)

Sommaire: *Incitation pour chacun à prendre en charge sa propre santé. Importance de bonnes habitudes de vie pour être en santé: alimentation saine, exercice, sommeil.*

Document écrit: Enregistrement visible - 1 vidéogramme (26 min.): sonore, couleur, Beta, VHS ou 3/4 pouce
Disponibilité: Achat: 150,00 $
Distributeur: Le groupe Multimédia du Canada

0347 A notre santé

Gilles Sainte-Marie et associés Inc., 1982, Gilles Sainte-Marie et associés Inc. pour Santé nationale et Bien-être social Canada et Consommation et Corporations Canada, Mtl.. (Salut santé, numéro 8)

Sommaire: *Analyse des effets variés de l'alcool sur l'organisme et le comportement des individus en fonction des différents facteurs: taille et poids de l'individu, quantité consommée, vitesse de consommation,etc. Incitation à reconnaître ses limites pour ne pas les*

dépasser. Document également offert en film cinématographique, couleur, 16 mm.

Document écrit: Enregistrement vidéo - 1 vidéogramme (26 min.): sonore, couleur, Beta, VHS ou 3/4 pouce
Disponibilité: Achat: 150,00 $
Distributeur: Le groupe Multimédia du Canada

0348 Le savoir-vivre en santé

Gilles Sainte-Marie et associés Inc., 1985, Gilles Sainte-Marie et associés, Montréal. (La santé, c'est payant, numéro 13)

Sommaire: *L'espérance de vie augmente et les gens vivent de plus en plus vieux. Mais vivre en santé, ça veut dire revoir toutes ses habitudes de vie, très souvent en changer et parfois en intégrer de nouvelles. Le défi est d'introduire dans son programme d'activités courantes une part consacrée au maintien de la bonne forme. Atteindre le bien-être et l'équilibre mental, c'est un peu comme se mettre en bonne condition physique et vouloir accomplir des performances. On meurt tous les jours. Mais, le sachant, le but à atteindre est de reporter le plus tard possible cette échéance et vivre jusque là en bonne santé.*

Document écrit: Enregistrement vidéo - 1 vidéogramme (28 min.): sonore, couleur, Beta, VHS ou 3/4 pouce
Disponibilité: Achat: 150,00 $
Distributeur: Le groupe Multimédia du Canada

0349 Les produits laitiers

Richard Boivin, Angèle Lebeau, Réal Thériault et Jacques De Varennes, réalisation, 1986, Opsion Inc., Radio-Québec et le Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec, Québec. (Série télévisée Les Vivres du Québec, numéro de série 080-86-009)

Sommaire: *Emission télévisée en trois volets. D'une part, la chronique historique nous parle du métier de meunier. D'autre part, le dossier traite d'un des secteurs les plus importants dans notre industrie alimentaire soit la transformation du lait en différents produits laitiers. Enfin, la diététiste, qui anime la chronique alimentaire, nous renseigne sur l'alimentation en fonction du style de vie.*

Document écrit: Enregistrement vidéo - 1 vidéogramme (26 min.): sonore, couleur, Beta, VHS ou U-matic 3/4 pouce
Disponibilité: Prêt
Distributeur: Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec, Service de l'audio-visuel

0350 Santé et modes de vie

Gilles Sainte-Marie et associés Inc., 1982, Gilles Sainte-Marie et associés Inc. pour Santé nationale et Bien-être social Canada et Consommation et Corporations Canada, Mtl.. (Salut santé, numéro 22)

Sommaire: *Questionnement de l'adolescent sur ce qu'il sera en l'an 2000. Réflexion sur l'importance des choix d'aujourd'hui pour sa santé et son équilibre de demain.*

Document écrit: Enregistrement vidéo - 1 vidéogramme (25 min.): sonore, couleur, Beta, VHS ou 3/4 pouce
Disponibilité: Achat: 150,00 $
Distributeur: Le groupe Multimédia du Canada

0351 The best you possible

Centron Films, 1981, Centron Films, Ontario.

Sommaire: *Document qui nous montre l'importance de l'alimentation, de l'exercice et de l'hygiène corporelle pour une bonne croissance. Document également offert en film cinématographique, couleur, 16 mm.*

Document écrit: Enregistrement vidéo - 1 vidéogramme (14 min.): sonore, couleur, Beta ou VHS
Disponibilité: Achat: 450,00 $
Distributeur: Coronet Instructional Media Ltd

HYGIENE ALIMENTAIRE

0352 Activité: nutrition secondaire I

Département de santé communautaire du Centre hospitalier de l'Enfant-Jésus, 1981, Département de santé communautaire du Centre hospitalier de l'Enfant-Jésus, Québec.

Sommaire: *Ce document propose cinq activités à réaliser avec les élèves. Ces activités sont reliées au guide alimentaire, au calcium et à la vitamine D, au fer, au déjeuner ainsi qu'à la consommation, aux étiquettes de produits alimentaires et à la boîte à lunch.*

Document écrit: Brochure, 50 pages
Disponibilité: Prêt
Distributeur: Département de santé communautaire du Centre hospitalier de l'Enfant-Jésus

0353 Alimentation et santé: didactique de l'alimentation

Jean-Francis Mallet, 1985, Agence d'Arc Inc. (les éditions), Montréal. (ISBN 2-89022-081-8)

Sommaire: *L'alimentation et la santé vont de pair, et, comprendre l'influence de l'un sur l'autre peut certainement aider à être ou ne pas être conscient de notre longévité. Ce livre s'adresse également aux professionnels de la diététique ainsi qu'au grand public en général. Se veut un outil didactique utilisable par les enseignants et les étudiants des cours traitant d'alimentation.*

Document écrit: Livre, 430 pages
Disponibilité: Achat: 30,00 $
Distributeur: Agence d'Arc Inc. (les éditions)

0354 Bien s'alimenter, mieux vivre

Direction des politiques alimentaires, 1985, Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec, Québec.

Sommaire: *Brochure qui nous montre l'importance de bien planifier son alimentation en consommant chaque jour des portions d'aliments telles que recommandées dans le Guide alimentaire canadien.*

Document écrit: Brochure, 18 pages
Disponibilité: Achat: 1,00 $
Distributeur: Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec, Service des publications

0355 Contenu en information santé, alimentation saine, secondaire V

Odette Drolet, 1984, Département de santé communautaire de l'Hôpital du Saint-Sacrement, Québec.

Sommaire: *Ce document contient une partie théorique qui nous renseigne sur les nutriments et leurs rôles dans l'organisme. Divers sujets y sont également abordés tels que le végétarisme et les suppléments alimentaires.*

Document écrit: Livre, 100 pages
Disponibilité: Gratuit
Distributeur: Département de santé communautaire de l'Hôpital du Saint-Sacrement

0356 Cours de nutrition pour le secondaire I

Odette Drolet, 1984, Département de santé communautaire de l'Hôpital du Saint-Sacrement, Québec.

Sommaire: *Document fait pour les infirmières qui travaillent avec les élèves du secondaire I. Différents thèmes y sont traités tels que la salubrité des aliments, les mythes alimentaires, le déjeuner, les collations nutritives, etc.*

Document écrit: Livre, 70 pages
Disponibilité: Gratuit
Distributeur: Département de santé communautaire de l'Hôpital du Saint-Sacrement

0357 Education nutrition au secondaire

Marthe Giroux, 1982, Département de santé communautaire de l'Hôpital Ste-Croix, Drummondville.

Sommaire: *Recueil d'activités en nutrition et en alimentation, conçu pour les enseignants des différents niveaux du secondaire.*

Document écrit: Livre, 143 pages
Disponibilité: Prêt
Distributeur: Département de santé communautaire de l'Hôpital Ste-Croix

0358 En prévision

Centre local de services communautaires des Iles, 1985, Centre local de services communautaires des Iles, Iles de la Madeleine.

Sommaire: *Document destiné aux élèves qui quitteront le milieu familial pour aller s'installer en appartement. Il informe sur les aliments économiques et nutritifs, le menu, le déjeuner, la boîte à lunch et le supermarché. Il donne aussi quelques recettes.*

Document écrit: Livre, 45 pages
Disponibilité: Gratuit
Distributeur: Centre local de services communautaires des Iles

0359 Fourteen tips to do a body good

The Canadian Dietetic Association and Dieteticians of your province, 1987, The Canadian Dietetic Association, Toronto.

Sommaire: *Document qui renferme quatorze petits trucs reliés à l'alimentation, afin d'obtenir ou de conserver un corps en santé.*

Document écrit: Affiche, couleur, 36 x 10 1/2 pouces
Disponibilité: Achat: 1,00 $
Distributeur: The Canadian Dietetic Association

0360 HADGO

Equipe multidisciplinaire du Centre local de services communautaires de Matane, 1986, Centre local de services communautaires de Matane, Matane. (Mois de la nutrition et de la santé dentaire)

Sommaire: *Jeu éducatif du genre bingo où A signifie alimentation, D diététion et santé dentaire et GO pour allez y.*

Document écrit: Jeu - 50 cartes de bingo, plastifiées, cartonnées, 8 1/2 x 11 pouces + 3 séries de questions plastifiées, cartonnées
Disponibilité: Prêt
Distributeur: Centre local de services communautaires de Matane

0361 Jeu Génie en herbe

Marie Beaubien, Judith Frisko et Sylvain Trudel, 1983, Centre de santé Sainte-Famille, Ville-Marie.

Sommaire: *Jeu questionnaire sur la nutrition et la santé dentaire. Contient trois documents, le premier porte sur la nutrition, le second sur la santé dentaire et le dernier est un guide de fonctionnement.*

Document écrit: Jeu éducatif - 3 documents, 79 pages (total)
Disponibilité: Achat: 50,00 $
Distributeur: Centre de Santé Sainte-Famille

0362 Jeu Génies en Herbe

Francine Gravel et Johanne Senneville, 1986, Centre local de services communautaires des Mille-Iles, Laval.

Sommaire: *Jeu questionnaire qui contient les thèmes suivants: alimentation équilibrée, déjeuner, lunch ou dîner, repas-minute ou fast-food et l'élaboration d'un menu. Les participants doivent vérifier leurs connaissances sur ces thèmes. Document qui inclut le protocole conçu pour ce jeu.*

Document écrit: Jeu éducatif, brochure, 5 pages
Disponibilité: Prêt
Distributeur: Centre local de services communautaires des Mille-Iles

0363 Jeu rallye rebut sur l'alimentation

Monic Chevalier et Louise F. Roy, 1986, Centre local de services communautaires Le Minordet, Senneterre.

Sommaire: *Jeu qui consiste à trouver le nom d'un aliment à partir d'images, ressemble à un jeu de charades mais en images.*

Document écrit: Jeu éducatif, 32 feuilles séparées, 8 1/2 x 11 pouces
Disponibilité: Prêt
Distributeur: Centre local de services communautaires de l'Elan

0364 L'alimentation au Québec; voies d'action pour le milieu scolaire, document complémentaire d'orientation

Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec, 1987, Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec, Québec. (ISBN 2-550-18841-1)

Sommaire: *Ce document est complémentaire au document d'orientation présenté par les trois ministères concernés; tout en venant appuyer l'action des organismes scolaires, il cherche à mettre en évidence l'impact de leurs activités économiques en matière d'alimentation. Les plans d'action qui seront mis en œuvre au sein des organismes scolaires devraient tenir compte des réalités économiques. Seule cette approche permettra de développer des politiques locales, en matière d'alimentation, complètes et intégrées au tissu socio-économique. Un document d'orientation ainsi que huit guides d'accompagnement complètent l'ensemble des productions nécessaires à l'implantation de ces voies d'action.*

Document écrit: Livre, 23 pages
Disponibilité: Gratuit
Distributeur: Directions régionales du M.E.Q. et du M.A.P.A.Q. ainsi que dans tous les Départements de santé communautaire

0365 L'alimentation au Québec; voies d'action pour le milieu scolaire, document d'orientation

Comité interministériel en alimentation (MAPAQ-MEQ-MSSS), 1987, Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec, Québec. (ISBN 2-550-18840-3)

Sommaire: *Document qui propose, d'une part, l'orientation que retrie de préconiser dans le domaine de l'alimentation en milieu scolaire. D'autre part, il suggère des moyens d'action et circonscrit les responsabilités des ministères concernés et des organismes scolaires dans l'application de cette orientation. Un document complémentaire d'orientation ainsi que huit guides d'accompagnement complètent l'ensemble des productions nécessaires à l'implantation de ces voies d'action.*

Document écrit: Livre, 27 pages
Disponibilité: Gratuit
Distributeur: Directions régionales du M.E.Q. et du M.A.P.A.Q. ainsi que dans tous les Départements de santé communautaire

0366 L'alimentation, c'est

Edith Down, Sharon Pisesky, traduction de Francine Labelle-Jobin, 1981, Edicompo, Longueuil. (ISBN 2-89066-012-5, Collection du Mieux-vivre)

Sommaire: *Vingt-cinq chapitres regroupés comme suit: les aliments qui s'offrent à nous, la place du marché, le contenu des aliments, l'art et la science de la cuisine, les aliments et les traditions. Ouvrage dont le langage est facile, la présentation didactique et qui nous donne de nombreuses suggestions d'activités. Le titre original de ce livre est "What's to eat?"*

Document écrit: Livre, 287 pages
Disponibilité: Achat: 12,00 $
Distributeur: Librairie(s) locale(s)

0367 L'art de bien se nourrir

Claudette Toulmonde, illustrations de Noelle Le Guillouzic, 1985, Epigones, Paris. (ISBN 2-7366-1251-5, Collection Connaître son quotidien)

Sommaire: *Ce documentaire apporte des connaissances de base sur les groupes d'aliments, leur composition et les besoins de l'organisme. S'ajoutent des informations sur les modes de conservation des aliments, les habitudes et les coutumes alimentaires, les perspectives d'avenir sur le sujet traité, les pays de la faim, etc.*

Document écrit: Livre, 46 pages
Disponibilité: Achat: 8,95 $
Distributeur: Librairie(s) locale(s)

0368 La nutrition

William Scheider, traduction et adaptation de Louise Berger et Céline Broomfield, 1985, McGraw-Hill, Montréal. (ISBN 0-07-548683-0)

Sommaire: *Ouvrage touchant à tout le domaine de la nutrition. Il s'adresse aux élèves du secondaire, collégial et même aux étudiants d'université. Peut être utile dans différents programmes d'enseignement. Le titre original de ce livre est "Nutrition".*

Document écrit: Livre, 548 pages
Disponibilité: Achat: ? $
Distributeur: Librairie(s) locale(s)

0369 La table de famille

Rosemonde Pujol, 1981, Hachette, Paris. (ISBN 2-01-001677)

Sommaire: *Ouvrage de vulgarisation sur l'alimentation qui se lit presque comme un roman. L'auteure fait vivre et converser une famille au fil des mois: santé, hygiène, besoins alimentaires (enfants, adultes, femmes enceintes, personnes âgées), préparation des aliments, droits du consommateur. Tous les problèmes de nutrition y sont abordés.*

Document écrit: Livre, 297 pages
Disponibilité: Achat: ? $
Distributeur: Librairie(s) locale(s)

0370 Mangez mieux, vivez mieux: un guide pratique de santé et de nutrition

Sélection du Reader's Digest, traduction de Françoise Bordeleau, Marie-Josée Chrétien et Suzette Thiboutot-Belleau, 1983, Sélection, Montréal. (ISBN 0-88850-115-3)

Sommaire: *L'ouvrage se divise en quatre parties. 1. L'ABC de la nutrition (éléments nutritifs essentiels, valeur nutritive des aliments). 2. L'alimentation familiale (guide d'achat, conservation des aliments, techniques de préparation, recettes). 3. La santé par une bonne alimentation. 4. Régimes particuliers adaptés aux besoins. Le titre original de ce livre est "Eat better, live better".*

Document écrit: Livre, 416 pages
Disponibilité: Achat: 25,00 $
Distributeur: Sélection du Reader's Digest

0371 Matériel éducatif en nutrition: Secondaire IV

Louise Ferragne et collaborateurs, 1983, Département de santé communautaire de l'Hôtel-Dieu de Saint-Jérôme, Saint-Jérôme.

Sommaire: *Ce document a pour objectif d'amener l'élève à modifier son comportement alimentaire et de développer chez lui un sens critique face à l'alimentation contemporaine. Pour ce faire, seize activités sont suggérées dans ce document sur les thèmes: déjeuner, corvée du souper, mythes alimentaires, publicité, équilibre-exercice, additifs, technologie alimentaire, budget, végétarisme et conservation des aliments.*

Document écrit: Livre, 120 pages
Disponibilité: Achat: 10,00 $
Distributeur: Département de santé communautaire de l'Hôtel-Dieu de St-Jérôme

0372 Menu de santé

Louise Lambert-Lagacé, collaboration de Lison Chauvin-Décourdy, préface de Joel de Rosnay et Jean Duvignon, 1981, Editions de l'Homme, Montréal. (ISBN 2-7619-0184-3)

Sommaire: *Ce volume, comme son titre l'indique, se veut plus qu'un livre de recettes. Les sept premiers chapitres constituent une analyse de nos habitudes alimentaires et un recueil de conseils sur le choix et la valeur nutritive des aliments. Les deux derniers chapitres présentent vingt-deux menus équilibrés avec les recettes des mets suggérés. Ce traité d'alimentation prône les avantages d'une moins grande consommation de viande et même du végétarisme. On y retrouve, en plus, quatorze menus quotidiens comprenant une quantité minimale de viande et huit menus végétariens sans viande.*

Document écrit: Livre, 245 pages
Disponibilité: Achat: ? $
Distributeur: Librairie(s) locale(s)

0373 Mythes et réalités sur les produits alimentaires

Direction des communications et direction des politiques alimentaires, 1985, Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec, Québec.

Sommaire: *Dépliant qui contient les réponses à un questionnaire adressé, en 1984, à des familles ainsi qu'à des jeunes du secondaire et du collégial. Ce questionnaire portait sur l'achat, la conservation, la consommation et la cuisson des aliments.*

Document écrit: Dépliant, 8 pages
Disponibilité: Gratuit
Distributeur: Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec, Service des publications

0374 On fête avec de bons aliments

Linda Chénier et Jacinthe Laflamme, 1984, Centre local de services communautaires Grande-Rivière, Aylmer.

Sommaire: *Volume regroupant de l'information pour encourager la présentation d'aliments attrayants et nutritifs lors d'occasions spéciales à l'école. Peut s'adresser aux enseignants, aux parents et aux responsables de garderie.*

Document écrit: Livre, 116 pages
Disponibilité: Achat: 5,00 $
Distributeur: Centre local de services communautaires Grande-Rivière

0375 Passeport-alimentation

Direction de la commercialisation, Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec, 1988, Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec, Québec.

Sommaire: *Cet outil d'apprentissage est complémentaire au Guide d'activité Economie familiale; il est destiné aux élèves du secondaire deux et leur permet de faire quotidiennement l'autoévaluation de leurs habitudes alimentaires.*

Document écrit: Passeport, 16 pages
Disponibilité: Gratuit
Distributeur: Directions régionales du Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec

0376 Programme de nutrition, secondaire II

Louise Ferragne et collaborateurs, 1979, Département de santé communautaire de l'Hôtel-Dieu de Saint-Jérôme, Saint-Jérôme.

Sommaire: *Ce programme d'éducation en nutrition veut amener l'élève à modifier son comportement alimentaire et à le conduire à l'adoption d'une bonne hygiène de vie. Nous donne des activités à réaliser en classe, comme un journal alimentaire, l'élaboration d'u*

nutriments et leurs rôles dans l'organisme, le déjeuner, l'exercice physique, le Guide alimentaire canadien et la boîte à lunch.

Document écrit: Livre, 212 pages
Disponibilité: Achat: 10,00 $
Distributeur: Département de santé communautaire de l'Hôtel-Dieu de St-Jérôme

0377 Quatorze petits trucs pour un corps en santé

L'Association canadienne des diététistes et les diététistes de votre province, 1987, L'Association canadienne des diététistes, Toronto.

Sommaire: *Document qui renferme quatorze petits trucs, reliés à l'alimentation, afin d'obtenir ou de conserver un corps en santé.*

Document écrit: Affiche, couleur, 36 x 10 1/2 pouces
Disponibilité: Achat: 1,00 $
Distributeur: Association canadienne des diététistes

0378 The nuts and bolts of nutrition

Ontario Dietetic Association, 1980, Ontario Hospital Association, Don Mills.

Sommaire: *Présentation du Guide alimentaire canadien et sensibilisation à différents thèmes dont le contrôle du poids, les suppléments de vitamines et de minéraux, l'alimentation à différents âges de la vie, les additifs alimentaires et la conservation des aliments.*

Document écrit: Livre, 72 pages
Disponibilité: Prêt
Distributeur: Conseil régional de la Santé et des Services sociaux-09

0379 A boire et à manger

Gilles Sainte-Marie et associés Inc., 1985, Gilles Sainte-Marie et associés, Montréal. (La santé c'est payant, numéro 8)

Sommaire: *L'alimentation sert d'abord à nous apporter l'énergie nécessaire pour fonctionner régulièrement toute la journée. Elle assure le bon fonctionnement de tout l'organisme et maintient l'ensemble de ses fonctions actives et efficaces. Il y a un équilibre à trouver dans la façon de se nourrir. Il doit y avoir correspondance entre ce que nous mangeons et notre consommation d'énergie. Une bonne hygiène alimentaire peut éviter plusieurs problèmes reliés à l'irrégularité intestinale, problèmes très répandus en Amérique du Nord. Bien manger, se détendre, faire de l'exercice, contribuent à aider son organisme à fonctionner normalement.*

Document écrit: Enregistrement vidéo - 1 vidéogramme (28 min.): sonore, couleur, Beta, VHS ou 3/4 pouce
Disponibilité: Achat: 300,00 $
Distributeur: Le groupe Multimédia du Canada

0380 Basic nutrition: let's make a meal

Perennial Education Inc., 1983, Perennial Education Inc., États-Unis.

Sommaire: *Document qui nous fait voir quelques mythes et réalités en matière d'alimentation par le biais d'un jeu où les participants doivent répondre à des questions sur la nutrition.*

Document écrit: Enregistrement vidéo - 1 vidéogramme (18 min.): sonore, couleur, VHS ou 3/4 pouce
Disponibilité: Achat: 325,00 $, Location
Distributeur: Magic Lantern Film Distributors Ltd.

0381 Conditionnement des fruits et légumes frais

Richard Boivin, Angèle Lebeau, Réal Thériault et Jacques De Varennes, réalisation, 1986, Opsion Inc., Radio-Québec et le Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec, Québec. (Série télévisée Les Vivres du Québec, numéro de série 080-86-017)

Sommaire: *Emission télévisée en trois volets. D'une part, la chronique historique nous parle du lait, du beurre et du fromage. D'autre part, le dossier nous fait découvrir le conditionnement des fruits et des légumes et les différentes techniques utilisées pour en prolonger la fraîcheur depuis le champ jusqu'à la table du consommateur. Enfin, la diététiste, qui anime la chronique alimentaire, nous renseigne sur la restauration rapide.*

Document écrit: Enregistrement vidéo - 1 vidéogramme (28 min.): sonore, couleur, Beta, VHS ou U-matic 3/4 pouce
Disponibilité: Prêt
Distributeur: Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec, Service de l'audiovisuel

0382 Cuisine et alimentation

Moreland-Latchford, 1975, Moreland-Latchford Productions, Toronto. (Cuisine et alimentation, numéro de série 1002)

Sommaire: *Série qui nous fait connaître l'alimentation sous différents aspects. Les titres des films sont: 1. La cuisine: un atelier; 2. Alimentation et bonne santé; 3. Les repas et le budget; 4. Connaître les sortes d'aliments; 5. Trois repas par jour.*

Document écrit: Film fixe - 5 bobines de film: couleur, 35 mm. + 5 cassettes audio + 1 feuillet de commentaires
Disponibilité: Achat: 195,00 $
Distributeur: School Services of Canada

0383 Food for life

Perennial Education Inc., 1980, Perennial Education Inc., États-Unis.

Sommaire: *Document qui traite de la disponibilité des aliments pour quatre jeunes personnes. Deux d'entre elles, Karen et Bob vivent parmi une réserve abondante de nourriture tandis que Tara et Emilio vivent parmi un*

approvisionnement très restreint en aliments. Ce document nous démontre que ces quatre jeunes font face, à différents degrés, à la malnutrition en raison de leurs piètres habitudes alimentaires. On voit ensuite leur progrès lorsqu'ils commencent à faire des bons choix d'aliments. Document également offert en film cinématographique, couleur, 16 mm.

Document écrit: Enregistrement vidéo - 1 vidéogramme (21 min.): sonore, couleur, VHS ou 3/4 pouce
Disponibilité: Achat: 325,00 $, Location
Distributeur: Magic Lantern Film Distributors Ltd.

0384 Food, energy and you

Perennial Education Inc., 1983, Perennial Education Inc., Etats-Unis.

Sommaire: *Document qui enseigne comment le corps utilise son énergie ainsi que la façon dont la nourriture ingérée produit de l'énergie. Démontre aussi l'importance de saines habitudes alimentaires. Document également offert en film cinématographique, couleur, 16 mm.*

Document écrit: Enregistrement vidéo - 1 vidéogramme (20 min.): sonore, couleur, VHS ou 3/4 pouce
Disponibilité: Achat: 395,00 $, Location
Distributeur: Magic Lantern Film Distributors Ltd.

0385 L'agneau

Richard Boivin, Angèle Lebeau, Réal Thériault et Jacques De Varennes, réalisation, 1986, Opsun Inc., Radio-Québec et le Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec, Québec. (Série télévisée Les Vivres du Québec, numéro de série 080-86-022)

Sommaire: *Emission télévisée en trois volets. D'une part, la chronique historique nous raconte le temps des sucres. D'autre part, le dossier nous dit que l'agneau est une viande à découvrir pour sa saveur et qui s'apprête de multiples façons. Nous y verrons plus particulièrement comment se prépare un méchoui à la mode arabe. Enfin, la diététiste, qui anime la chronique alimentaire, nous renseigne sur les produits légers.*

Document écrit: Enregistrement vidéo - 1 vidéogramme (26 min.): sonore, couleur, Beta, VHS ou U-matic 3/4 pouce
Disponibilité: Prêt
Distributeur: Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec, Service de l'audiovisuel

0386 La machine gobe-tout

Gilles Sainte-Marie et associés Inc., 1982, Gilles Sainte-Marie et associés Inc. pour Santé nationale et Bien-être social Canada et Consommation et Corporations Canada, Mtl.. (Salut santé, numéro 11)

Sommaire: *Le corps a un besoin essentiel de nourriture. Mais chaque métabolisme réagit de manière différente à l'absorption et à la transformation des aliments. Nos besoins alimentaires réels ont peu à voir avec les modes, les fantaisies et la publicité. Document également offert en film cinématographique, couleur, 16 mm.*

Document écrit: Enregistrement vidéo - 1 vidéogramme (26 min.): sonore, couleur, Beta, VHS ou 3/4 pouce
Disponibilité: Achat: 150,00 $
Distributeur: Le groupe Multimédia du Canada

0387 La nutrition, mythes et réalités

Edouard Garneau, réalisation, 1984, Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec et Télé-Capitale, Québec. (Série télévisée Nourrir le Québec III, numéro de série 080-84-1061)

Sommaire: *Pendant le mois de la nutrition, des consommateurs et une diététiste nous entretiennent des mythes et des réalités en nutrition. Démonstration culinaire: poisson farci.*

Document écrit: Enregistrement vidéo - 1 vidéogramme (25 min.): sonore, couleur, Beta, VHS ou 3/4 pouce
Disponibilité: Prêt
Distributeur: Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec, Service de l'audiovisuel

0388 La qualité des produits marins

Richard Boivin, Angèle Lebeau, Réal Thériault et Jacques De Varennes, réalisation, 1986, Opsun Inc., Radio-Québec et le Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec, Québec. (Série télévisée Les Vivres du Québec, numéro de série 080-86-021)

Sommaire: *Emission télévisée en trois volets. D'une part, la chronique historique nous parle des quatre saisons. D'autre part, le dossier nous informe des soins apportés aux poissons et fruits de mer pour en assurer la qualité. Enfin, la diététiste, qui anime la chronique alimentaire, nous renseigne sur l'alimentation des petits.*

Document écrit: Enregistrement vidéo - 1 vidéogramme (26 min.): sonore, couleur, Beta, VHS ou U-matic 3/4 pouce
Disponibilité: Prêt
Distributeur: Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec, Service de l'audiovisuel

0389 Le squelette

Multimédia audiovisuel et Visual Education Centre, version française, 1985, Encyclopaedia Britannica Educational Corporation, Chicago.

Sommaire: *Explications sur la structure, la fonction, la composition et la coordination générale du squelette humain. Mise en valeur de l'importance de l'alimentation et de l'exercice physique pour la bonne santé de l'amateur. Document également offert en film cinématographique, couleur, 16 mm.*

Document écrit: Enregistrement vidéo - 1 vidéogramme (21 min.): sonore, couleur, Beta ou VHS
Disponibilité: Achat: 250,00 $
Distributeur: Le groupe Multimédia du Canada

0390 Le veau lourd

Richard Boivin, Angèle Lebeau, Réal Thériault et Jacques De Varennes, réalisation, 1986, Opson Inc., Radio-Québec et le Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec, Québec. (Série télévisée Les Vivres du Québec, numéro de série 080-86-011)

Sommaire: *Émission télévisée en trois volets. D'une part, la chronique historique nous relate la pêche à la morue. D'autre part, le dossier nous mentionne que l'on fait maintenant le veau de lait ou le veau de grain plus lourd qu'avant. Enfin, la diététiste, qui anime la chronique alimentaire, nous dit qu'il est possible de bien manger à bon compte.*

Document écrit: Enregistrement vidéo - 1 vidéogramme (26 min.): sonore, couleur, Beta, VHS ou U-matic 3/4 pouce
Disponibilité: Prêt
Distributeur: Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec, Service de l'audiovisuel

0391 Les croustilles

Richard Boivin, Angèle Lebeau, Réal Thériault et Jacques De Varennes, réalisation, 1986, Opson Inc., Radio-Québec et le Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec, Québec. (Série télévisée Les Vivres du Québec, numéro de série 080-86-002)

Sommaire: *Émission télévisée en trois volets. D'une part, la chronique historique nous parle du cheval. D'autre part, le dossier nous fait découvrir la pomme de terre, l'état du marché et sa transformation en croustilles. Enfin, la diététiste, qui anime la chronique alimentaire, nous renseigne sur l'alimentation en plein air.*

Document écrit: Enregistrement vidéo - 1 vidéogramme (26 min.): sonore, couleur, Beta, VHS ou U-matic 3/4 pouce
Disponibilité: Prêt
Distributeur: Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec, Service de l'audiovisuel

0392 Les fromages

Richard Boivin, Angèle Lebeau, Réal Thériault et Jacques De Varennes, réalisation, 1986, Opson Inc., Radio-Québec et le Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec, Québec. (Série télévisée Les Vivres du Québec, numéro de série 080-86-005)

Sommaire: *Émission télévisée en trois volets. D'une part, la chronique historique nous parle de la basse-cour. D'autre part, le dossier nous amène à la découverte des fromages de chez-nous, des fromages fabriqués à partir d'un lait considéré par les experts comme l'un des meilleurs au monde. Enfin, la diététiste, qui anime la chronique alimentaire, nous donne des trucs pour mieux acheter ses aliments.*

Document écrit: Enregistrement vidéo - 1 vidéogramme (26 min.): sonore, couleur, Beta, VHS ou U-matic 3/4 pouce
Disponibilité: Prêt
Distributeur: Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec, Service de l'audiovisuel

0393 Les pâtes alimentaires

Richard Boivin, Angèle Lebeau, Réal Thériault et Jacques De Varennes, réalisation, 1986, Opson Inc., Radio-Québec et le Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec, Québec. (Série télévisée Les Vivres du Québec, numéro de série 080-86-016)

Sommaire: *Émission télévisée en trois volets. D'une part, la chronique historique nous parle des grandes boucheries. D'autre part, le dossier nous montre que la pâte alimentaire est un aliment vieux comme le monde que l'on redécouvre au Québec. Enfin, la diététiste, qui anime la chronique alimentaire, nous renseigne sur l'alimentation des aînés.*

Document écrit: Enregistrement vidéo - 1 vidéogramme (26 min.): sonore, couleur, Beta, VHS ou U-matic 3/4 pouce
Disponibilité: Prêt
Distributeur: Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec, Service de l'audiovisuel

0394 Les vivres du Québec

Richard Boivin, Angèle Lebeau, Réal Thériault et Jacques De Varennes, réalisation, 1986, Opson Inc., Radio-Québec et le Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec, Québec. (Série télévisée Les Vivres du Québec, numéro de série 080-86-026)

Sommaire: *Émission télévisée en trois volets. D'une part, la chronique historique nous dresse un portrait de la vache canadienne. D'autre part, le dossier fait un vaste tour d'horizon de l'agriculture québécoise et de ses répercussions sur l'industrie alimentaire. Enfin, la diététiste, qui anime la chronique alimentaire, nous renseigne sur les mythes alimentaires.*

Document écrit: Enregistrement vidéo - 1 vidéogramme (26 min.): sonore, couleur, Beta, VHS ou U-matic 3/4 pouce
Disponibilité: Prêt
Distributeur: Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec, Service de l'audiovisuel

0395 Manger comme tout le monde

Direction générale de l'éducation des adultes du Ministère de l'Education du Québec et Commission scolaire régionale du Grand-Portage, 1978, Commission des écoles catholiques de Québec, Service de l'éducation des adultes, Québec.

Sommaire: *Importance d'un bon régime alimentaire illustrée à partir des thèmes suivants: statistiques sur l'alimentation; combinaisons alimentaires; rôle des protéines; rôle des glucides; âge, poids et activités; lipides; vitamines et sels minéraux; calories; cellulose, fibre alimentaire; surconsommation et ses effets; prévention; régime à suivre.*

Document écrit: Enregistrement vidéo - 1 vidéogramme (23 min.): sonore, couleur, Beta, VHS ou 3/4 pouce
Disponibilité: Achat: 20,00 $
Distributeur: Commission scolaire des Laurentides, Centre d'animation et de productions audiovisuelles

0396 Moi, j'mange bien

Yvon Laplante, Lise Renaud, Louise Sauvé, réalisation, 1980, Ministère de la Santé et du Bien-être social Canada, Direction de la promotion de la santé, Ottawa. (Numéro de projet: 1352 UH3)

Sommaire: *Identification des aliments sans grande valeur pour l'organisme et réflexion sur les conséquences d'une mauvaise alimentation. Renseignements sur les aliments nutritifs et sur l'importance des repas équilibrés.*

Document écrit: Diaporama - 102 diapositives: couleur + cassette audio (11 min.) + guide pédagogique
Disponibilité: Prêt
Distributeur: Santé et Bien-être social Canada, Direction de la promotion de la santé

0397 Nutrition: eating to live or living to eat

Dallas County Community College District, 1985, Dallas County Community College District, Etats-Unis.

Sommaire: *Quelle est la relation entre la nourriture que nous servons au dîner et les maladies dont nous pouvons souffrir plus tard? Comment pouvons-nous faire en sorte que nos habitudes alimentaires nous aident à obtenir une vie saine? Les scientifiques ont découvert que l'alimentation jouait un rôle important dans la santé. Le docteur Norman Kaplan discute des données disponibles en nutrition. On offre également des lignes directrices afin de faire des bons choix alimentaires tant au supermarché que dans la cuisine.*

Document écrit: Enregistrement vidéo - 1 vidéogramme (30 min.): sonore, couleur, VHS ou 3/4 pouce
Disponibilité: Achat: 295,00 $, Location
Distributeur: Magic Lantern Film Distributors Ltd.

0398 Orange bird's get to know good nutrition show

Walt Disney Educational Media Compagny, 1983, Walt Disney Educational Media Compagny, Etats-Unis. (Orange bird's get to know good nutrition show)

Sommaire: *Films qui font comprendre aux élèves la relation entre la nutrition et la bonne santé. Les élèves apprendront entres autres les nutriments, la digestion, la balance énergétique, etc. Les films on: pour titre: 1. "Table fables"; 2. "The case of the missing nutrients"; 3. "Digestion along the body highway"; 4. "The calorie olympics"; 5. "The refrigerator raiders".*

Document écrit: Film cinématographique - 5 bobines de film (15 min.): sonore, couleur, 35 mm. + 36 bandes dessinées + 9 copies du maître + 1 guide d'accompagnement
Disponibilité: Achat: 277,00 $
Distributeur: McIntyre Educational Media Ltd

0399 Se rendre malade à se guérir

Gilles Sainte-Marie et associés Inc., 1985, Gilles Sainte-Marie et associés, Montréal. (La santé c'est payant, numéro 9)

Sommaire: *On abuse souvent des médicaments. Avant de prendre de l'aspirine, pourquoi ne pas chercher d'où peut venir le mal de tête. Une bonne nuit de repos pourrait peut-être faire l'affaire. Nous avons développé des habitudes alimentaires qui nous éloignent de plus en plus des aliments simples et naturels. Il faut y mettre de l'ordre: manger en quantité raisonnable, choisir des aliments sains, manger lentement dans une ambiance agréable et relaxante. Il est également important de faire la distinction entre la grippe et un simple rhume. Notre première réaction est de recourir à toute la panoplie de médicaments offerts sur le marché, alors qu'il voudrait mieux se mettre au lit.*

Document écrit: Enregistrement vidéo - 1 vidéogramme (28 min.): sonore, couleur, Beta, VHS ou 3/4 pouce
Disponibilité: Achat: 150,00 $
Distributeur: Le groupe Multimédia du Canada

0400 The nutrition test

Perennial Education Inc., 1985, Perennial Education Inc., Etats-Unis.

Sommaire: *Document sous forme de jeu questionnaire qui fait vérifier aux spectateurs leurs connaissances en matière de nutrition et de saines habitudes de vie. Il montre aussi la façon dont les consommateurs peuvent se renseigner sur les aliments tout en faisant leurs achats et en lisant attentivement les étiquettes de produits alimentaires. Finalement, on y propose quelques conseils afin de conserver la valeur nutritive des aliments lors de leur préparation et de leur cuisson. Document également offert en film cinématographique, couleur, 16 mm.*

Document écrit: Enregistrement vidéo - 1 vidéogramme (21 min.): sonore, couleur, VHS ou 3/4 pouce
Disponibilité: Achat: 325,00 $, Location
Distributeur: Magic Lantern Film Distributors Ltd.

0401 Une bonne alimentation, ça porte fruit

Lorraine Paquette et coll., production, 1977, Association pour la santé publique du Québec, Montréal.

Sommaire: Description des quatre grandes familles d'aliments indispensables à une saine alimentation et aperçu du rôle de chacune. Définition des composantes d'une bonne collation. Mise en évidence de l'importance des conditions qui peuvent aider l'enfant à acquérir de bonnes habitudes alimentaires.

Document écrit: Diaporama - 139 diapositives: couleur + 1 cassette audio (18 min.) et texte d'accompagnement
Disponibilité: Achat: 100,00 $, Location
Distributeur: Association pour la santé publique du Québec

0402 Whole body manual

Perennial Education Inc., 1985, Perennial Education Inc., Etats-Unis.

Sommaire: Document énergétique qui nous fait voir à l'aide de photographies innovatrices, l'efficacité et l'agilité d'un corps humain en bonne santé. On y explique également l'importance de faire de bons choix d'aliments afin de maintenir un état de santé optimal. Document également offert en film cinématographique, couleur, 16 mm.

Document écrit: Enregistrement vidéo - 1 vidéogramme (19 min.): sonore, couleur, VHS ou 3/4 pouce
Disponibilité: Achat: 425,00 $, Location
Distributeur: Magic Lantern Film Distributors Ltd.

0403 Young and nutritious: a soup opera

Walt Disney Educational Media Compagny, 1981, Walt Disney Educational Media Compagny, Etats-Unis. (Young and nutritious: a soup opera)

Sommaire: Documents qui veulent inciter l'élève à faire ses propres choix d'aliments nutritifs. Donnent aussi des leçons sur les nutriments, les collations, la perte de poids et autres. Les titres des films sont: 1. "Love of breakfast"; 2. "Snacks of our lives"; 3. "All my nutrients"; 4. "As the calories burn"; 5. "Another burger"; 6. "The guiding labels".

Document écrit: Film cinématographique - 6 bobines de film (15 min.): sonore, couleur, 35 mm. + 6 copies du maître + 1 guide d'accompagnement
Disponibilité: Achat: 263,00 $
Distributeur: McIntyre Educational Media Ltd.

HYGIENE DENTAIRE

0404 Have a happy, healthy smile!

National Dairy Council, 1986, Dairy Bureau of Canada, Toronto.

Sommaire: Document qui montre les parties de la dent et qui identifie les dents permanentes. Nous montre également l'importance du fluor, de la visite chez le dentiste et de l'alimentation pour la santé dentaire.

Document écrit: Feuille, 2 pages 8 1/2 x 11 pouces
Disponibilité: Achat: 0,20 $
Distributeur: Dairy Bureau of Canada

0405 Questions: What tastes great, is worthless to your body, and causes tooth decay? Answer: me.

The Protestant school board of Greater Montreal, 1984, The Protestant school board of Greater Montreal, Montréal.

Sommaire: Document dans lequel on nous explique des points importants au sujet du sucre dans les aliments, dans l'organisme et pour la santé dentaire.

Document écrit: Dépliant, 8 pages
Disponibilité: Gratuit
Distributeur: The Protestant school board of Greater Montreal

0406 Hygiène dentaire

Encyclopaedia Britannica Educational Corporation, 1981, Encyclopaedia Britannica Educational Corporation, Chicago.

Sommaire: Aperçu de l'utilité des dents et des habitudes à prendre pour les garder saines tels le brossage, les visites régulières chez le dentiste et une bonne alimentation. Document également offert en film cinématographique, couleur, 16 mm.

Document écrit: Enregistrement vidéo - 1 vidéogramme (8 min.): sonore, couleur, Beta, VHS ou 3/4 pouce
Disponibilité: Achat: 250,00 $
Distributeur: Le groupe Multimédia du Canada

HYGIENE ET SALUBRITÉ DES ALIMENTS

0407 Hygiène et salubrité dans la manipulation des aliments

Direction de l'inspection des aliments à la consommation, Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec, 1988, Direction de l'inspection des aliments à la consommation, Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation.

Sommaire: Brochure ayant pour but de résumer les principales règles d'hygiène et de salubrité en vigueur dans les

établissements alimentaires. S'adresse aux gestionnaires, aux professeurs en cuisine professionnelle, aux manipulateurs d'aliments et aux élèves.

Document écrit: Brochure, 8 pages
Disponibilité: Gratuit
Distributeur: Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation, Direction de l'inspection des aliments à la consommation

0408 La salubrité dans le service de la crème glacée

Direction de l'inspection des aliments à la consommation, Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec, 1988, Direction de l'inspection des aliments à la consommation, Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation.

Sommaire: *Dépliant qui énumère les règles de manipulation et de conservation de la crème glacée ainsi que les règles d'entretien des sorbetières. S'adresse aux gestionnaires et aux professeurs en cuisine professionnelle ainsi qu'aux élèves.*

Document écrit: Dépliant, 3 volets
Disponibilité: Gratuit
Distributeur: Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation, Direction de l'inspection des aliments à la consommation

0409 Nettoyage et désinfection dans les établissements alimentaires

Direction de l'inspection des aliments à la consommation, Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec, 1988, Direction de l'inspection des aliments à la consommation, Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation.

Sommaire: *Brochure qui aborde les principes de nettoyage, lavage, désinfection et entretien des équipements et accessoires utilisés dans les établissements alimentaires. S'adresse aux gestionnaires, aux professeurs en cuisine professionnelle, aux manipulateurs d'aliments et aux élèves.*

Document écrit: Brochure, 8 pages
Disponibilité: Gratuit
Distributeur: Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation, Direction de l'inspection des aliments à la consommation

0410 Pour une crème glacée de qualité

Direction de l'inspection des aliments à la consommation, Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec, 1988, Direction de l'inspection des aliments à la consommation, Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation.

Sommaire: *Affiche autocollante qui résume les règles de conservation de la crème glacée et d'entretien des sorbetières. Document qui s'adresse aux gestionnaires et aux professeurs en cuisine professionnelle ainsi qu'aux élèves.*

Document écrit: Affiche autocollante, 20 X 30 cm, couleur
Disponibilité: Gratuit
Distributeur: Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation, Direction de l'inspection des aliments à la consommation

0411 Pour une manipulation sécuritaire des aliments

Direction de l'inspection des aliments à la consommation, Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec, 1988, Direction de l'inspection des aliments à la consommation, Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation.

Sommaire: *Affiche autocollante qui illustre les températures de conservation des aliments. Document qui s'adresse aux gestionnaires et aux professeurs en cuisine professionnelle ainsi qu'aux élèves.*

Document écrit: Affiche autocollante, 45 X 20 cm, couleur
Disponibilité: Gratuit
Distributeur: Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation, Direction de l'inspection des aliments à la consommation

0412 How safe is our food

Southern California Consortium for Community College Television, 1986, Southern California Consortium for Community College Television, États-Unis.

Sommaire: *Document qui examine la sécurité relative des divers additifs qui sont ajoutés aux aliments que nous consommons: agents de conservation, inhibiteurs d'enzymes, rehausseurs de saveur, antioxydants, émulsifiants et stabilisateurs. On examine aussi les effets des pesticides, herbicides et de la pollution sur la sécurité et la qualité de notre alimentation. De plus, on y discute de la protection et de la qualité des aliments.*

Document écrit: Enregistrement vidéo - 1 vidéogramme (30 min.): sonore, couleur, VHS ou 3/4 pouce
Disponibilité: Achat: 295,00 $, Location
Distributeur: Magic Lantern Film Distributors Ltd.

0413 L'alimentation hors foyer

Alain Labelle, réalisation, 1982, Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec et Télé-Capitale, Québec. (Série télévisée Nourrir le Québec I, numéro de série (80-82-5068)

Sommaire: *L'alimentation hors foyer: l'importance du secteur, le rôle du ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec dans ce domaine et l'industrie de la restauration rapide. L'inspection des lieux. Démonstration culinaire: pâte à crêpes.*

Document écrit: Enregistrement vidéo - 1 vidéogramme (25 min.): sonore, couleur, Beta, VHS ou 3/4 pouce
Disponibilité: Prêt
Distributeur: Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec, Service de l'audiovisuel

0414 L'eau potable

Jacques Méthé, réalisation, 1979, Radio-Québec, Montréal. (*Prévenir* ou *guérir*, Radio-Québec: 1305-008)

Sommaire: *Explications sur les eaux potables et les eaux contaminées; comment reconnaître l'eau potable, quand s'en méfier, que faire en cas de doute et quelles conséquences peut avoir une mauvaise décision.*

Document écrit: Enregistrement vidéo - 1 vidéogramme (14 min.): sonore, couleur, 3/4 pouce
Disponibilité: Achat: 50,00 $
Distributeur: Radio-Québec

0415 La qualité, une priorité au Québec

Sous-ministériat de la qualité des aliments et de la santé animale, Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec, 1987, Vidéocom pour le Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec, Québec.

Sommaire: *Ce vidéogramme démontre que la qualité de nos produits est contrôlée tout au long de la chaîne agro-alimentaire, que ce sont des produits fiables tant par leur composition que par les normes d'hygiène exigées pour leur production. Le Québec possède une très grande expertise dans certaines productions. En plus des programmes d'aide, il exerce des moyens de contrôle exceptionnels pour assurer la qualité des produits alimentaires. Ces moyens s'étendent à la santé animale et aux différentes étapes de contrôle de qualité et sont administrés conjointement par l'industrie et les divers gouvernements. S'adresse autant aux gestionnaires, aux professeurs en cuisine professionnelle qu'aux élèves.*

Document écrit: Enregistrement vidéo - 1 vidéogramme (7,40 min.): sonore, couleur, Beta ou VHS
Disponibilité: Achat: 25,00 $, Prêt
Distributeur: Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec, Service de l'audiovisuel

0416 Les laboratoires d'expertises et d'analyses alimentaires

Alain Labelle, réalisation, 1982, Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec et Télé-Capitale, Québec. (Série télévisée Nourrir le Québec !, numéro de série 080-82-5067)

Sommaire: *Le rôle et les activités des laboratoires d'expertises et d'analyses alimentaires. Les produits chimiques dans les aliments. Démonstration culinaire: pâte à tarte.*

Document écrit: Enregistrement vidéo - 1 vidéogramme (25 min.): sonore, couleur, Beta, VHS ou 3/4 pouce
Disponibilité: Prêt
Distributeur: Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec, Service de l'audiovisuel

0417 Une recette gagnante

Direction de l'inspection des aliments à la consommation, Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec, 1988, Service des communications audio-visuelles, Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec.

Sommaire: *Ce vidéogramme vise à sensibiliser les manipulateurs d'aliments à la préparation hygiénique des aliments afin d'assurer à leur clientèle une nourriture saine et de leur éviter les intoxications alimentaires. Ce document aborde les principales pratiques d'hygiène et de salubrité à respecter dans les établissements de restauration. Voici, sur ordre d'importance, les thèmes abordés: la manipulation des aliments, le nettoyage et la désinfection; les notions sur les micro-organismes et les maladies d'origine alimentaire; la lutte contre les insectes et les rongeurs.*

Document écrit: Enregistrement vidéo - 1 vidéogramme (22,5 min.): sonore, couleur, Beta ou VHS
Disponibilité: Achat: 25,00 $, Location
Distributeur: Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec, Service de l'audiovisuel

LAIT ET PRODUITS LAITIERS

0418 Crème glacée

Bureau laitier du Canada, 1982, Bureau laitier du Canada, Montréal.

Sommaire: *Feuillet d'information sur la fabrication, la conservation, la valeur nutritive et la quantité de crème glacée à consommer.*

Document écrit: Feuille, 2 pages
Disponibilité: Gratuit
Distributeur: Bureau laitier du Canada

0419 Dairy Fact sheets: Buttermilk

Dairy Bureau of Canada, 1981, Dairy Bureau of Canada, Toronto.

Sommaire: *Document qui explique la fabrication et la valeur nutritive du lait de beurre et qui donne des suggestions pour l'inclure dans notre menu.*

Document écrit: Feuille, 2 pages, 8 1/2 x 11 pouces
Disponibilité: Achat: 0,10 $
Distributeur: Dairy Bureau of Canada

0420 Dairy fact sheets: Cheddar cheese

Dairy Bureau of Canada, 1981, Dairy Bureau of Canada, Toronto.

Sommaire: *Feuillet d'information sur la fabrication, la conservation et la valeur nutritive du fromage cheddar.*

Document écrit: Feuille, 2 pages
Disponibilité: Achat: 0,10 $
Distributeur: Dairy Bureau of Canada

0421 Dairy fact sheets: Cottage cheese

Dairy Bureau of Canada, 1981, Dairy Bureau of Canada, Toronto.

Sommaire: *Feuillet d'information sur la fabrication, la conservation, la composition et l'approvisionnement du fromage cottage.*

Document écrit: Feuille, 2 pages
Disponibilité: Achat: 0,10 $
Distributeur: Dairy Bureau of Canada

0422 Fromage cheddar

Bureau laitier du Canada, 1982, Bureau laitier du Canada, Montréal.

Sommaire: *Feuillet d'information sur la fabrication, la conservation et la valeur nutritive du fromage cheddar.*

Document écrit: Feuille, 2 pages
Disponibilité: Gratuit
Distributeur: Bureau laitier du Canada

0423 Fromage cottage

Bureau laitier du Canada, 1982, Bureau laitier du Canada, Montréal.

Sommaire: *Feuillet d'information sur la fabrication, la conservation, la composition et l'approvisionnement du fromage cottage.*

Document écrit: Feuille, 2 pages, 8 1/2 x 11 pouces
Disponibilité: Gratuit
Distributeur: Bureau laitier du Canada

0424 Le lait

Bureau laitier du Canada, 1982, Bureau laitier du Canada, Montréal.

Sommaire: *Feuillet d'information sur la transformation, l'achat, la valeur nutritive et les recommandations par rapport à la consommation du lait.*

Document écrit: Feuille, 2 pages, 8 1/2 x 11 pouces
Disponibilité: Gratuit
Distributeur: Bureau laitier du Canada

0425 Le lait et les produits laitiers

Bureau laitier du Canada, 1983, Bureau laitier du Canada, Montréal.

Sommaire: *Document qui nous donne les recommandations en lait et produits laitiers, les types de produits laitiers ainsi que leurs composantes et éléments nutritifs.*

Document écrit: Brochure, 35 pages
Disponibilité: Gratuit
Distributeur: Bureau laitier du Canada

0426 Le yogourt

Bureau laitier du Canada, 1982, Bureau laitier du Canada, Montréal.

Sommaire: *Feuillet d'information sur la fabrication, la conservation et la valeur nutritive du yogourt.*

Document écrit: Feuille, 2 pages, 8 1/2 x 11 pouces
Disponibilité: Gratuit
Distributeur: Bureau laitier du Canada

0427 Milk

Dairy Bureau of Canada, 1981, Dairy Bureau of Canada, Toronto.

Sommaire: *Feuillet d'information sur la transformation, l'achat, la valeur nutritive et les recommandations par rapport à la consommation du lait.*

Document écrit: Feuille, 2 pages, 8 1/2 x 11 pouces
Disponibilité: Achat: 0,10 $
Distributeur: Dairy Bureau of Canada

0428 Se nourrir pour le plaisir - ou les découvertes du petit-fils d'Eglantine

Fédération des producteurs de lait du Québec, 1983, Fédération des producteurs de lait du Québec, Longueuil.

Sommaire: *Cet ouvrage présente, à partir des habitudes de vie de son petit-fils, des conseils d'alimentation et de recettes à base de produits laitiers.*

Document écrit: Livre, 71 pages
Disponibilité: Gratuit
Distributeur: Fédération des producteurs de lait du Québec

0429 Y'a rien comme un bon fromage, et hop! les bonnes recettes

Bureau laitier du Canada, 1983, Bureau laitier du Canada, Montréal.

Sommaire: *Document qui nous renseigne sur l'histoire, le savoir et la conservation des fromages. Nous donne également des recettes à base de fromage.*

Document écrit: Brochure, 15 pages
Disponibilité: Gratuit
Distributeur: Bureau laitier du Canada

0430 Yogurt

Dairy Bureau of Canada, 1981, Dairy Bureau of Canada, Toronto.

Sommaire: *Feuillet d'information sur la fabrication, la conservation et la valeur nutritive du yogurt.*

Document écrit: Feuille, 2 pages, 8 1/2 x 11 pouces
Disponibilité: Achat: 0,10 $
Distributeur: Dairy Bureau of Canada

0431 La dinde

Richard Boivin, Angèle Lebeau, Réal Thériault et Jacques De Varennes, réalisation, 1986, Opsun Inc., Radio-Québec et le Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec, Québec. (Série télévisée Les Vivres du Québec, numéro de série 080-86-015)

Sommaire: *Émission télévisée en trois volets. D'une part, la chronique historique nous parle de la pomme de terre. D'autre part, le dossier nous montre que, grâce à des nouvelles coupes, la dinde devient disponible tout au long de l'année. Enfin, la diététiste, qui anime la chronique alimentaire, nous renseigne sur la consommation de lait chez les adultes.*

Document écrit: Enregistrement vidéo - 1 vidéogramme (26 min.): sonore, couleur, Beta, VHS ou U-matic 3/4 pouce
Disponibilité: Prêt
Distributeur: Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec, Service de l'audiovisuel

0432 La tomate

Richard Boivin, Angèle Lebeau, Réal Thériault et Jacques De Varennes, réalisation, 1986, Opsun Inc., Radio-Québec et le Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec, Québec. (Série télévisée Les Vivres du Québec, numéro de série 080-86-020)

Sommaire: *Émission télévisée en trois volets. D'une part, la chronique historique nous parle du commerce des produits agricoles. D'autre part, le dossier nous démontre que fraîche ou transformée, la tomate demeure un des légumes les plus populaires au Québec. Enfin, la diététiste, qui anime la chronique alimentaire, nous renseigne sur les fromages.*

Document écrit: Enregistrement vidéo - 1 vidéogramme (26 min.): sonore, couleur, Beta, VHS ou U-matic 3/4 pouce
Disponibilité: Prêt
Distributeur: Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec, Service de l'audiovisuel

0433 Le lait

Richard Boivin, Angèle Lebeau, Réal Thériault et Jacques De Varennes, réalisation, 1986, Opsun Inc., Radio-Québec et le Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec, Québec. (Série télévisée Les Vivres du Québec, numéro de série 080-86-012)

Sommaire: *Émission télévisée en trois volets. D'une part, la chronique historique nous raconte la pêche à l'anguille. D'autre part, le dossier nous parle d'un aliment qui constitue la base de l'industrie agro-alimentaire du Québec, le lait. Enfin, la diététiste, qui anime la chronique alimentaire, nous renseigne sur le four à micro-ondes.*

Document écrit: Enregistrement vidéo - 1 vidéogramme (26 min.): sonore, couleur, Beta, VHS ou U-matic 3/4 pouce
Disponibilité: Prêt
Distributeur: Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec, Service de l'audiovisuel

0434 Le lait et les produits laitiers

Diététistes et conseillères en nutrition et en consommation, 1981, Atlantis Films pour Steinberg Inc., Québec. (Aliment-action (numéro 1))

Sommaire: *On y apprend le vocabulaire de la ferme et on se familiarise avec la ferme laitière. On y fait également une bonne description des étapes de la transformation du lait en divers produits: yogourt, lait glacé et fromage. Renseignements sur les variétés et la production des fromages. Document également disponible en film cinématographique, couleur, 16 mm.*

Document écrit: Enregistrement vidéo - 1 vidéogramme (15 min.): sonore, couleur, Beta ou VHS
Disponibilité: Achat: 100,00 $, Location
Distributeur: Le groupe Multimédia du Canada

0435 Les fromages

Richard Boivin, Angèle Lebeau, Réal Thériault et Jacques De Varennes, réalisation, 1986, Opsun Inc., Radio-Québec et le Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec, Québec. (Série télévisée Les Vivres du Québec, numéro de série 080-86-005)

Sommaire: *Émission télévisée en trois volets. D'une part, la chronique historique, nous parle de la basse-cour. D'autre part, le dossier nous amène à la découverte des fromages de chez-nous, des fromages fabriqués à partir d'un lait considéré par les experts comme l'un des meilleurs au monde. Enfin, la diététiste, qui anime la chronique alimentaire, nous donne des trucs pour mieux acheter ses aliments.*

Document écrit: Enregistrement vidéo - 1 vidéogramme (26 min.): sonore, couleur, Beta, VHS ou U-matic 3/4 pouce
Disponibilité: Prêt
Distributeur: Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec, Service de l'audiovisuel

0436 Milk and milk products

Diététistes et conseillères en nutrition et en consommation, 1981, Atlantis Films pour Steinberg Inc., Québec. (It's alimentary (number 1))

Sommaire: *On y apprend le vocabulaire de la ferme et on se familiarise avec la ferme laitière. On y fait également une bonne description des étapes de la transformation du lait en divers produits: yogourt, lait glacé et fromage. Renseignements sur les variétés et la production des fromages. Document également disponible en film cinématographique, couleur, 16 mm.*

Document écrit: Enregistrement vidéo - 1 vidéogramme (15 min.): sonore, couleur, Beta ou VHS
Disponibilité: Achat: 140,00 $, Location
Distributeur: Le groupe Multimédia du Canada

MALADIES RELIÉES À L'ÉTAT NUTRITIONNEL

0437 An introduction to eating disorders

The National Eating Disorder Information Center, 1987, The National Eating Disorder Information Center, Toronto.

Sommaire: *Brochure qui donne les informations nécessaires aidant à comprendre l'anorexie et la boulimie, leurs aspects physiques, émotifs et sociaux. Nous dit également comment reconnaître une personne anorexique ou boulimique et comment l'aider. De plus, on suggère, à la fin de cette brochure, une liste de lectures recommandées sur le sujet.*

Document écrit: Brochure, 12 pages
Disponibilité: Achat: 0,75 $
Distributeur: The National Eating Disorder Information Center

0438 Even when I'm thin I feel fat

Kira Fokeeff et Donna Drury, 1987, Département de santé communautaire de l'Hôpital Général du Lakeshore, Pointe-Claire.

Sommaire: *Brochure qui décrit ce que sont l'anorexie et la boulimie. On y retrouve également quelques questionnaires qui permettent de prendre conscience d'un problème de poids. Ce document amène une bonne réflexion sur le phénomène de l'anorexie et de la boulimie.*

Document écrit: Brochure, 10 pages
Disponibilité: Achat: 1,00 $
Distributeur: Département de santé communautaire de l'Hôpital Général du Lakeshore

0439 Food and your heart

Fondation canadienne des maladies du coeur, 1986, Fondation des maladies du coeur du Québec, Montréal.

Sommaire: *Document qui traite de l'effet du régime alimentaire sur le coeur et des habitudes alimentaires à adopter pour diminuer les risques de maladies cardio-vasculaire.*

Document écrit: Dépliant, 8 pages
Disponibilité: Gratuit
Distributeur: Fondation des maladies du coeur du Québec

0440 Guide diabétaide

Association du diabète du Québec, 1986, Association du diabète du Québec, Montréal.

Sommaire: *Ce livre se divise en sept sections. Il contient des généralités sur le diabète, le traitement, les complications et la prévention, l'auto-contrôle, les situations particulières et les aspects socio-économiques de cette maladie.*

Document écrit: Livre, Vol. 28, no. 2, 94 pages
Disponibilité: Achat: 12,50 $
Distributeur: Association du diabète du Québec

0441 La faim refoulée

Deborah Hautzig, traduction de Michèle Poslaniec, 1983, L'Ecole des Loisirs, Paris. (ISBN 2-211-01373-9)

Sommaire: *Pour Leslie, être mince est synonyme de bonheur. Elle entreprend un régime sévère. Alors que son poids idéal tourne à l'obsession, les symptômes de l'anorexie apparaissent. Ce roman nous trace une description juste et réaliste du comportement des adolescentes. Le titre original de ce livre est "Second star to the right".*

Document écrit: Livre, 176 pages
Disponibilité: Achat: ? $
Distributeur: Librairie(s) locale(s)

0442 Même mince je me sens grosse

Kira Fokeeff et Donna Drury, 1987, Département de santé communautaire de l'Hôpital Général du Lakeshore, Pointe-Claire.

Sommaire: *Brochure qui décrit ce que sont l'anorexie et la boulimie. On y retrouve également quelques questionnaires qui permettent de prendre conscience d'un problème de poids. Ce document amène une bonne réflexion sur le phénomène de l'anorexie et de la boulimie.*

Document écrit: Brochure, 10 pages
Disponibilité: Achat: 1,00 $
Distributeur: Département de santé communautaire de l'Hôpital Général du Lakeshore

0443 Obésité et environnement

Robert Pausé et Carole Chatelois-Bouvier, 1983, Agence d'Arc Inc. (les éditions), Montréal. (Gestion de la santé, ISBN 2-89022-051-6)

Sommaire: *Ce livre tente de faire comprendre les différents aspects du problème de l'obésité tant sur le plan social, psychologique que nutritionnel. De plus, il tente de décrire les principales formes d'obésité et plus particulièrement les différents facteurs de maintien de l'obésité. Enfin, ce livre peut servir de source de référence pour les intervenants et de guide de traitement pour les personnes obèses cherchant une solution réaliste à leur problème de poids. Un cahier d'exercices de 49 pages accompagne ce livre. Il est destiné aux gens qui veulent appliquer le traitement qui est proposé dans ce livre.*

Document écrit: Livre, 144 pages
Disponibilité: Achat: 18,00 $
Distributeur: Agence d'Arc Inc. (les éditions)

0444 Physical activity and the obese child

Stuart Robertson, 1985, The Protestant school board of Greater Montreal, Montréal.

Sommaire: *Nous informe de la définition de l'activité physique, les types et les causes possibles de l'obésité, le duel des calories, le rôle de l'exercice dans le contrôle du poids et les bénéfices de la perte de poids à travers l'exercice. De plus, on y mentionne les mythes et les problèmes reliés au poids corporel.*

Document écrit: Brochure, 12 pages
Disponibilité: Gratuit
Distributeur: The Protestant school board of Greater Montreal

0445 Une introduction aux problèmes de comportement alimentaire

The National Eating Disorder Information Center, 1987, The National Eating Disorder Information Center, Toronto.

Sommaire: *Brochure qui donne les informations nécessaires aidant à comprendre l'anorexie et la boulimie, leurs aspects physiques, émotifs et sociaux. Nous dit également comment reconnaître une personne anorexique ou boulimique et comment l'aider. De plus, on suggère, à la fin de cette brochure, une liste de lectures recommandées sur le sujet.*

Document écrit: Brochure, 12 pages
Disponibilité: Achat: 0,75 $
Distributeur: The National Eating Disorder Information Center

0446 Votre régime alimentaire et votre coeur

Fondation canadienne des maladies du coeur, 1986, Fondation des maladies du coeur du Québec, Montréal.

Sommaire: *Document qui traite de l'effet du régime alimentaire sur le coeur et des habitudes alimentaires à adopter pour diminuer les risques de maladies cardio-vasculaires.*

Document écrit: Dépliant, 8 pages
Disponibilité: Gratuit
Distributeur: Fondation des maladies du coeur du Québec

0447 Cholesterol: eat your heart out

Professional Research Inc., 1986, Professional Research Inc., Etats-Unis.

Sommaire: *Le cholestérol est relié aux maladies cardio-vasculaires. Ce document nous fait suivre une expérimentation auprès de deux groupes d'étudiants du secondaire. Cette expérience visait à examiner les effets de la diète alimentaire sur les taux de cholestérol sanguin. Au fil de la présentation, on peut se rendre compte du lien existant entre l'alimentation et la biochimie sanguine.*

Document écrit: Enregistrement vidéo - 1 vidéogramme (15 min.): sonore, couleur, VHS ou 3/4 pouce
Disponibilité: Achat: 325,00 $, Location
Distributeur: Magic Lantern Film Distributors Ltd.

0448 Diabetes in children - Revised

Professional Research Inc., 1986, Professional Research Inc., Etats-Unis.

Sommaire: *Document préparé à l'intention des enfants, des parents et autres personnes concernées. Un enfant de onze ans nous explique la cause du diabète de façon très simple. L'emphase est portée sur le fait que le diabète peut être contrôlé par une diète appropriée, de l'exercice, la surveillance du glucose et par l'injection d'insuline. Ce document suggère aux enfants diabétiques, à leurs parents et aux professionnels de la santé des façons d'établir une routine afin de contrôler le diabète. On y montre aussi que les injections d'insuline ne sont pas douloureuses et que les réactions d'hypoglycémie peuvent être facilement contrôlées.*

Document écrit: Enregistrement vidéo - 1 vidéogramme (12 min.): sonore, couleur, VHS ou 3/4 pouce
Disponibilité: Achat: 325,00 $, Location
Distributeur: Magic Lantern Film Distributors Ltd.

0449 Diabetes: learning to live with it

Churchill Films, 1985, Churchill Films, California.

Sommaire: *Tournée en grande partie dans un camp pour jeunes diabétiques, cette production explique la nécessité de surveiller, avec une attention constante, le sucre sanguin, la prise d'aliments et l'injection d'insuline. Les jeunes sont en santé et combattent la maladie. Document également offert en film cinématographique, couleur, 16 mm.*

Document écrit: Enregistrement vidéo - 1 vidéogramme (13 min.): sonore, couleur, Beta, VHS ou 3/4 pouce
Disponibilité: Achat: 348,00 $, Location
Distributeur: McIntyre Educational Media Ltd.

0450 Fear of fat: Dieting and eating disorders

Judy Reidel, 1987, Churchill Films, California.

Sommaire: *Document qui nous montre, d'une façon critique, comment la nourriture est devenue une préoccupation qui peut mener à des désordres nutritionnels lorsqu'elle est liée à d'autres problèmes psychologiques. Cinq jeunes femmes discutent de leurs désordres nutritionnels, lesquels varient de la suralimentation compulsive à l'anorexie nerveuse et la boulimie. On nous encourage également à résister à la sollicitation véhiculée par les médias et à accepter sa propre image corporelle. Document également offert en film cinématographique, couleur, 16 mm.*

Document écrit: Enregistrement vidéo - 1 vidéogramme (26 min.): sonore, couleur, Beta, VHS ou 3/4 pouce
Disponibilité: Achat: 487,00 $, Location
Distributeur: McIntyre Educational Media Ltd.

0451 Grossir ou rester mince

Direction générale de l'éducation des adultes et la Commission scolaire régionale du Grand-Portage, 1981, Commission des écoles catholiques de Québec, Service de l'éducation des adultes, Québec.

Sommaire: *Document traitant de l'embonpoint chez les Québécois à partir des thèmes suivants: l'embonpoint considéré comme une marque de prospérité; les stéréotypes alimentaires; les surplus à détruire; les traditions alimentaires; la composition des aliments; les pièges de la surconsommation; le gaspillage monétaire; les calories vides; l'envahissement du sucre; l'obésité et la carie dentaire; les carences en fruits, légumes et pain à grains entiers; la consommation annuelle des Québécois. Document également offert en diaporama, 62 diapositives.*

Document écrit: Enregistrement vidéo - 1 vidéogramme (11 min.): sonore, couleur, Beta, VHS ou 3/4 pouce

Disponibilité: Achat: 30,00 $

Distributeur: Commission scolaire des Laurentides, Centre d'animation et de productions audiovisuelles

0452 L'obsession de la minceur et de la bonne forme finira-t-elle par nous rendre malade?

Jean-Pierre Morin, réalisation, 1985, Radio-Québec, Montréal. (Droit de parole, Radio-Québec 1149-213)

Sommaire: *Discussion entre Claire Lamarche et ses invités sur l'obsession de la minceur: pour être à la mode il faut être mince, bronzé, avoir l'air en forme et en santé, cette obsession collective finira-t-elle par nous rendre malade?*

Document écrit: Enregistrement vidéo - 1 vidéogramme (57 min.): sonore, couleur, 3/4 pouce

Disponibilité: Achat: 175,00 $

Distributeur: Radio-Québec

0453 Le poulet

Richard Boivin, Angèle Lebeau, Réal Thériault et Jacques De Varennes, réalisation, 1986, Opson Inc., Radio-Québec et le Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec, Québec. (Série télévisée Les Vivres du Québec, numéro de série 080-86-013)

Sommaire: *Émission télévisée en trois volets. D'une part, la chronique historique nous parle de la maison du cultivateur. D'autre part, le dossier traite d'une volaille de plus en plus populaire auprès des consommateurs tant pour sa consommation à la maison qu'au restaurant: le poulet. Enfin, la diététiste, qui anime la chronique alimentaire, nous mentionne les dangers d'une intoxication alimentaire.*

Document écrit: Enregistrement vidéo - 1 vidéogramme (26 min.): sonore, couleur, Beta, VHS ou U-matic 3/4 pouces

Disponibilité: Prêt

Distributeur: Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec, Service de l'audiovisuel

0454 Les Mal nourris

Direction générale de l'éducation des adultes et la Commission scolaire régionale du Grand-Portage, 1981, Commission des écoles catholiques de Québec, Service de l'éducation des adultes, Québec.

Sommaire: *Document sur l'obésité abordant les points suivants: la quantité d'aliments absorbés par une personne au Québec; les conséquences de la suralimentation; les causes de l'obésité; l'augmentation du cholestérol; l'enfant obèse; les remèdes; la carie dentaire infantile au Québec; les maladies causées par le manque de cellulose. Document également offert en diaporama, 80 diapositives.*

Document écrit: Enregistrement vidéo - 1 vidéogramme (13 min.): sonore, couleur, Beta, VHS ou 3/4 pouce

Disponibilité: Achat: 30,00 $

Distributeur: Commission scolaire des Laurentides, Centre d'animation et de productions audiovisuelles

0455 Portraits of anorexia (Original version)

Wendy Zheutlin, 1987, Churchill Films, California.

Sommaire: *Cette version nous fait voir des entrevues avec sept anorexiques en cours de maladie ou en phase de rétablissement. Ces dernières racontent les attentes et les relations entourant l'anorexie nerveuse, désordre nutritionnel peu compris qui affecte deux millions d'Américains. Document également offert en film cinématographique, couleur, 16 mm.*

Document écrit: Enregistrement vidéo - 1 vidéogramme (51 min.): sonore, couleur, Beta, VHS ou 3/4 pouce

Disponibilité: Achat: 590,00 $, Location

Distributeur: McIntyre Educational Media Ltd.

0456 Portraits of anorexia (short version)

Wendy Zheutlin, 1987, Churchill Films, California.

Sommaire: *Cette version nous fait voir des entrevues avec six anorexiques en cours de maladie ou en phase de rétablissement. Ces dernières racontent les attentes et les relations entourant l'anorexie nerveuse, désordre nutritionnel peu compris qui affecte deux millions d'Américains. Document également offert en film cinématographique, couleur, 16 mm.*

Document écrit: Enregistrement vidéo - 1 vidéogramme (28 min.): sonore, couleur, Beta, VHS ou 3/4 pouce

Disponibilité: Achat: 514,00 $, Location

Distributeur: McIntyre Educational Media Ltd.

PAIN ET CÉRÉALES

0457 Bread the staff of life

The Protestant school board of Greater Montreal, 1981, The Protestant school board of Greater Montreal, Montréal.

Sommaire: *Document qui décrit la composition du pain blanc et du pain de blé entier et qui démontre l'importance de bien lire les étiquettes afin de les différencier. On y décrit également les différentes parties du grain de blé.*

Document écrit: Dépliant, 8 pages
Disponibilité: Gratuit
Distributeur: The Protestant school board of Greater Montreal

0458 Kiosque sur les céréales

Claire Drouin et Guylaine Marcoux, 1986, Département de santé communautaire de l'Hôtel-Dieu de Lévis, Lévis.

Sommaire: *Suggestions pour la présentation d'un kiosque sur les céréales auprès des élèves du primaire et du secondaire.*

Document écrit: Brochure, 24 pages
Disponibilité: Gratuit
Distributeur: Département de santé communautaire de l'Hôtel-Dieu de Lévis

0459 Le riz

Lucie Saucier, 1981, Commission scolaire du Sault-Saint-Louis, Lasalle.

Sommaire: *Document qui identifie les sortes de riz et qui montre comment le faire cuire et bien le conserver.*

Document écrit: Dépliant, 6 pages
Disponibilité: Gratuit
Distributeur: Commission scolaire du Sault Saint-Louis

0460 Bread and cereals

Diététistes et conseillères en nutrition et en consommation, 1981, Atlantis Films pour Steinberg Inc., Québec. (It's alimentary (number 3))

Sommaire: *Rappel de la valeur alimentaire du pain, distinction entre la farine blanche et la farine de blé entier. Aperçu des types de blé, de la culture et de la mouture du blé. Fabrication du pain et des pâtes alimentaires. Identification des principales céréales utilisées par l'homme. Document également disponible en film cinématographique, couleur, 16 mm.*

Document écrit: Enregistrement vidéo - 1 vidéogramme (12 min.): sonore, couleur, Beta ou VHS
Disponibilité: Achat: 120,00 $, Location
Distributeur: Le groupe Multimédia du Canada

0461 Du pain sur la planche

Myriam Giguère et Reno Proulx, 1987, Département de santé communautaire du Centre hospitalier de l'Université de Sherbrooke, Sherbrooke.

Sommaire: *Didacticiel qui met à l'épreuve les connaissances de l'utilisateur sur les pains et les céréales par le biais de différents jeux.*

Document écrit: Didacticiel, IBM compatible
Disponibilité: Achat: 30,00 $
Distributeur: Département de santé communautaire du Centre hospitalier de l'Université de Sherbrooke

0462 Le pain

Edouard Carneau, réalisation, 1984, Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec et Télé-Capitale, Québec. (Série télévisée Nourrir le Québec III, numéro de série (080-84-1058))

Sommaire: *Voyons comment on fabrique industriellement le pain. Une diététiste nous entretient de la valeur nutritive du pain. Démonstration culinaire: pain fourré à la viande.*

Document écrit: Enregistrement vidéo - 1 vidéogramme (25 min.): sonore, couleur, Beta, VHS ou 3/4 pouce
Disponibilité: Prêt
Distributeur: Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec, Service de l'audiovisuel

0463 Le pain et les produits céréaliers

Diététistes et conseillères en nutrition et en consommation, 1981, Atlantis Films pour Steinberg Inc., Québec. (Alimentaction (numéro 3))

Sommaire: *Rappel de la valeur alimentaire du pain, distinction entre la farine blanche et la farine de blé entier. Aperçu des types de blé, de la culture et de la mouture du blé. Fabrication du pain et des pâtes alimentaires. Identification des principales céréales utilisées par l'homme. Document également disponible en film cinématographique, couleur, 16 mm.*

Document écrit: Enregistrement vidéo - 1 vidéogramme (12 min.): sonore, couleur, Beta ou VHS
Disponibilité: Achat: 100,00 $, Location
Distributeur: Le groupe Multimédia du Canada

0464 Les pâtes alimentaires

Richard Boivin, Angèle Lebeau, Réal Thériault et Jacques De Varennes, réalisation, 1986, Opsion Inc., Radio-Québec et le Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec, Québec. (Série télévisée Les Vivres du Québec, numéro de série (080-86-016))

Sommaire: *Emission télévisée en trois volets. D'une part, la chronique historique nous parle des grandes boucheries. D'autre part, le dossier nous montre que la pâte alimentaire est un aliment vieux comme le monde que l'on redécouvre au Québec. Enfin, la*

diététiste, qui anime la chronique alimentaire, nous renseigne sur l'alimentation des ados.

Document écrit: Enregistrement vidéo - 1 vidéogramme (26 min.): sonore, couleur, Beta, VHS ou U-matic 3/4 pouce
Disponibilité: Prêt
Distributeur: Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec, Service de l'audiovisuel

REPAS-MINUTE

0465 Kiosque Fast-Food

Francine Gravel, Louise Rainville et Madeleine Langlais, 1987, Centre local de services communautaires des Mille-Îles, Laval. (Mois de la nutrition)

Sommaire: *Ce kiosque vise à développer chez l'élève un esprit critique face aux repas-minutes, lui faire connaître la valeur nutritive de ceux-ci, le rendre capable d'améliorer cette valeur nutritive en substituant certains aliments et lui faire choisir des aliments contenant moins de gras, de sucre, de sel et plus de fibres.*

Document écrit: Brochure et feuillet d'information, 8 pages
Disponibilité: Prêt
Distributeur: Centre local de services communautaires des Mille-Îles

0466 Fast food: What's in it for you?

Churchill Films, 1988, Churchill Films, California.

Sommaire: *Histoire amusante et humoristique qui nous montre une nouvelle facette de l'alimentation. Nous révèle de façon vivante les hauts taux de gras, de sodium et de calories qui sont contenus dans l'alimentation du type "fast food". Nous explique aussi pourquoi cette alimentation est devenue un problème crucial, comment sélectionner les meilleurs aliments du genre "fast food" et comment équilibrer le tout avec les autres aliments ingérés. Document également offert en film cinématographique, couleur, 16 mm.*

Document écrit: Enregistrement vidéo - 1 vidéogramme (20 min.): sonore, couleur, Beta, VHS ou 3/4 pouce
Disponibilité: Achat: 450,00 $, Location
Distributeur: McIntyre Educational Media Ltd.

0467 Look before you eat

George McQuilkin, 1978, Churchill Films, California.

Sommaire: *Une vision pratique sur nos habitudes alimentaires et leurs relations avec notre santé. Quelques étudiants essaient pendant trois semaines de réduire la quantité de sucre, de gras et de sel dans leur alimentation et nous donnent un compte rendu des résultats obtenus. On nous montre aussi les rôles de l'industrie alimentaire, du "fast food" et des distributrices d'aliments. Document également offert en film cinématographique, couleur, 16 mm.*

Document écrit: Enregistrement vidéo - 1 vidéogramme (22 min.): sonore, couleur, Beta, VHS ou 3/4 pouce
Disponibilité: Achat: 410,00 $, Location
Distributeur: McIntyre Educational Media Ltd.

0468 The nutrition gap

Southern California Consortium for Community College Television, 1984, Southern California Consortium for Community College Television, Etats-Unis.

Sommaire: *Ce programme nous montre un aspect de la santé auquel nous devons faire face à chaque jour: la nourriture que nous mangeons. On y voit donc une famille caractéristique consommer, à tous les jours, des aliments sans valeur nutritive ("junk food"), du "fast food" et des aliments transformés ("processed food"). Ces piètres habitudes alimentaires ont un impact direct sur la santé. Ce phénomène est expliqué et des lignes directrices sont offertes afin d'aider les gens à faire de meilleurs choix d'aliments. Document également offert en film cinématographique, couleur, 16 mm.*

Document écrit: Enregistrement vidéo - 1 vidéogramme (30 min.): sonore, couleur, VHS ou 3/4 pouce
Disponibilité: Achat: 295,00 $, Location
Distributeur: Magic Lantern Film Distributors Ltd.

STRATÉGIES D'ACHAT

0469 Cuisinez sans souci

Département de santé communautaire du Centre hospitalier de l'Enfant-Jésus, 1987, Département de santé communautaire du Centre hospitalier de l'Enfant-Jésus, Québec.

Sommaire: *Document qui informe les élèves qui vivent, ou qui iront vivre, en appartement de l'importance de faire un budget pour son alimentation. Donne des trucs de menus et des idées pratiques pour un petit budget et pour une personne qui vit seule.*

Document écrit: Brochure, 64 pages
Disponibilité: Achat: 5,95 $
Distributeur: Département de santé communautaire du Centre hospitalier de l'Enfant-Jésus

0470 Je fais bien mon marché

Direction générale de l'éducation des adultes et la Commission scolaire régionale du Grand-Portage, 1981, Commission des écoles catholiques de Québec, Service de l'éducation des adultes, Québec.

Sommaire: *Présente une femme sur le point de faire son marché. En consommatrice avisée, elle met en application certaines règles lui permettant d'acheter des aliments économiques de qualité: élaborer les menus de la semaine, tenir compte de l'équilibre des repas, prévoir les restes, vérifier le contenu du garde-manger, profiter*

des spéciaux, dresser une liste d'achats, prendre le temps de choisir.

Document écrit: Diaporama - 68 diapositives couleur + cassette audio (11 min.)
Disponibilité: Achat: 30,00 $
Distributeur: Commission scolaire des Laurentides, Centre d'animation et de productions audiovisuelles

0471 Les repas et le budget

Moreland-Latchford, 1975, Moreland-Latchford Productions, Toronto. (Cuisine et alimentation, numéro de série 1032-3)

Sommaire: Illustration de la valeur nutritive des aliments, de leur préparation et des moyens de préservation. Aperçu de l'importance de suivre une recette, de bien mesurer les ingrédients et de varier le mode de cuisson.

Document écrit: Film fixe - 1 bobine de film: 44 images, couleur, 35 mm. + 1 cassette audio (7 min.)
Disponibilité: Achat: 40,00 $
Distributeur: School Services of Canada

TRANSFORMATION DES ALIMENTS

0472 A propos de boissons gazeuses

G. Harvey Anderson consultants et al., 1980, Association canadienne de boissons gazeuses, Canada.

Sommaire: Trois jeunes de onze à treize ans préparent une émission de télévision sur les boissons gazeuses. Leur enquête leur permet de recueillir des renseignements variés sur ces boissons: histoire, composition, valeur nutritive, fabrication, contrôle de qualité, importance de cette industrie. Document également offert sur vidéogramme VHS ou 3/4 pouce.

Document écrit: Film cinématographique - 1 bobine de film (15 min.): sonore, couleur, 16 mm.
Disponibilité: Location
Distributeur: Société de commercialisation L.M.

0473 Bread

Albert Kish, réalisation, 1983, Productions Chbib, Montréal.

Sommaire: Film sans commentaire. Après avoir évoqué le moissonnage du blé et la préparation de la farine, ce documentaire présente les méthodes industrielles, semi-industrielles et artisanales de la fabrication du pain. Document également offert sur vidéogramme.

Document écrit: Film cinématographique - 1 bobine de film (11 min.): sonore, couleur, 16 mm.
Disponibilité: Location
Distributeur: Les Productions Chbib

0474 Chips

Gabriel Hoss, réalisation, 1982, Holia Film, Montréal. (How it's made, number 3)

Sommaire: Film sans commentaire qui illustre les différentes étapes de la fabrication des croustilles. Document également offert sur vidéogramme.

Document écrit: Film cinématographique - 1 bobine de film (5 min.): sonore, couleur, 16 mm.
Disponibilité: Achat: 75,00 $
Distributeur: Le groupe Multimédia du Canada

0475 Coffee

Gabriel Hoss, réalisation, 1982, Holia Film, Montréal. (How it's made, number 11)

Sommaire: Film sans commentaire qui illustre les différentes étapes de la fabrication du café. Document également offert sur vidéogramme.

Document écrit: Film cinématographique - 1 bobine de film (5 min.): sonore, couleur, 16 mm.
Disponibilité: Achat: 75,00 $
Distributeur: Le groupe Multimédia du Canada

0476 Conditionnement des fruits et légumes frais

Richard Boivin, Angèle Lebeau, Réal Thériault et Jacques De Varennes, réalisation, 1986, Opson Inc., Radio-Québec et le Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec, Québec. (Série télévisée Les Vivres du Québec, numéro de série 080-86-017)

Sommaire: Emission télévisée en trois volets. D'une part, la chronique historique nous parle du lait, du beurre et du fromage. D'autre part, le dossier nous fait découvrir le conditionnement des fruits et des légumes et les différentes techniques utilisées pour en prolonger la fraîcheur depuis le champ jusqu'à la table du consommateur. Enfin, la diététiste, qui anime la chronique alimentaire, nous renseigne sur la restauration rapide.

Document écrit: Enregistrement vidéo - 1 vidéogramme (26 min.): sonore, couleur, Beta, VHS ou U-matic 3/4 pouce
Disponibilité: Prêt
Distributeur: Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec, Service de l'audiovisuel

0477 Connaître les sortes d'aliments

Moreland-Latchford, 1975, Moreland-Latchford Productions, Toronto. (Cuisine et alimentation, numéro de série 1032-4)

Sommaire: Présentation des catégories d'aliments. Démonstration de la façon de préparer les aliments pour la cuisson et de l'importance de bien préparer et présenter la nourriture.

Document écrit: Film fixe: 1 bobine de film: 59 images, couleur, 35 mm. + 1 cassette audio (9 min.)
Disponibilité: Achat: 40,00 $
Distributeur: School Services of Canada

0478 D'où vient le lait?

Centre de matériel d'éducation visuelle de Toronto, 1978, Encyclopaedia Britannica Educational Corporation, Chicago.

Sommaire: *Explication des différentes étapes de la transformation et de la production du lait, du beurre, du fromage et de la crème glacée.*

Document écrit: Film cinématographique - 1 bobine de film (13 min.): sonore, couleur, 16 mm.
Disponibilité: Achat: 329,00 $
Distributeur: Le groupe Multimédia du Canada

0479 Eat, drink and be wary (Revised)

George McQuilkin, 1984, Churchill Films, California.

Sommaire: *Un regard critique sur l'évolution de notre alimentation, la transformation des aliments, les additifs alimentaires et le rôle de la publicité sur la modification de nos habitudes alimentaires. La version révisée inclut une discussion sur la grande consommation de sodium et de matières grasses et suggère ce qui est bon. Document également offert en film cinématographique, couleur, 16 mm.*

Document écrit: Enregistrement vidéo - 1 vidéogramme (22 min.): sonore, couleur, Beta, VHS ou 3/4 pouce
Disponibilité: Achat: 452,00 $, Location
Distributeur: McIntyre Educational Media Ltd.

0480 Faisant farine

Nelson Langis et Andrée Dionne, réalisation et le Ministère des Affaires culturelles du Québec, 1980, Télévision communautaire de Saint-Pascal, St-Pascal.

Sommaire: *Explication des principales parties constituantes du moulin à eau et de son principe de fonctionnement. Constitutions, types de meules et entretien. Etapes de fabrication de la farine. Types de farine. Farine d'hier et farine d'aujourd'hui. Document contenant trois vidéogrammes: historique, techniques et conservation.*

Document écrit: Enregistrement vidéo - 3 vidéogrammes (27 min.): sonore, couleur, 3/4 pouce
Disponibilité: Achat: 500,00 $, Location
Distributeur: TVC Saint-Pascal

0481 Food labeling: understanding what you eat

Professional Research Inc., 1985, Professional Research Inc., Etats-Unis.

Sommaire: *Tout en examinant le processus d'étiquetage des aliments, ce document soulève quelques questions fondamentales concernant l'alimentation. Comment peut-on savoir ce que nous mangeons? Comment peut-on identifier les aliments qui sont les meilleurs pour nous? Que devons-nous regarder dans un produit donné et comment l'étiquette peut nous aider à trouver ce que nous cherchons? Comment peut-on manger lorsque l'on veut contrôler son poids? Qu'est-ce qui est inscrit sur l'étiquette des aliments, est-ce important de la lire? Document également offert en film cinématographique, couleur, 16 mm.*

Document écrit: Enregistrement vidéo - 1 vidéogramme (13 min.): sonore, couleur, VHS ou 3/4 pouce
Disponibilité: Achat: 325,00 $, Location
Distributeur: Magic Lantern Film Distributors Ltd.

0482 Food preparation

Professional Research Inc., 1984, Professional Research Inc., Etats-Unis.

Sommaire: *L'introduction de ce document nous montre l'art de planifier et de préparer des mets nutritifs et délicieux. On y parle également de l'importance des achats d'aliments et d'ustensiles pour la cuisine. Nous aide à développer l'habitude de planifier ses menus et de suivre attentivement les recettes tout en nous montrant les diverses méthodes de préparation avec tous les groupes d'aliments. Document également offert en film cinématographique, couleur, 16 mm.*

Document écrit: Enregistrement vidéo - 1 vidéogramme (15 min.): sonore, couleur, VHS ou 3/4 pouce
Disponibilité: Achat: 325,00 $, Location
Distributeur: Magic Lantern Film Distributors Ltd.

0483 Ice cream

Gabriel Hoss, réalisation, 1982, Holia Film, Montréal. (How it's made, number 16)

Sommaire: *Film sans commentaire qui illustre les différentes étapes de la fabrication de la crème glacée. Document également offert sur vidéogramme.*

Document écrit: Film cinématographique - 1 bobine de film (5 min.): sonore, couleur, 16 mm.
Disponibilité: Achat: 75,00 $
Distributeur: Le groupe Multimédia du Canada

0484 La charcuterie

Richard Boivin, Angèle Lebeau, Réal Thériault et Jacques De Varennes, réalisation, 1986, Opson Inc., Radio-Québec et le Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec, Québec. (Série télévisée Les Vivres du Québec, numéro de série 080-86-014)

Sommaire: *Emission télévisée en trois volets. D'une part, la chronique historique nous parle des légumes traditionnels. D'autre part, le dossier aborde le monde des charcuteries de type européen fabriquées au Québec, de leur variété et de leur qualité. Enfin, la diététiste, qui anime la chronique alimentaire, nous renseigne sur les aliments en vrac.*

Document écrit: Enregistrement vidéo - 1 vidéogramme (26 min.): sonore, couleur, Beta, VHS ou U-matic 3/4 pouce
Disponibilité: Prêt
Distributeur: Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec, Service de l'audiovisuel

0485 La crème glacée

Gabriel Hoss, réalisation, 1982, Holia Film, Montréal. (Comment c'est fait, numéro 16)

Sommaire: *Film sans commentaire qui illustre les différentes étapes de la fabrication de la crème glacée. Document également offert sur vidéogramme.*

Document écrit: Film cinématographique - 1 bobine de film (5 min.): sonore, couleur, 16 mm.
Disponibilité: Achat: 75,00 $
Distributeur: Le groupe Multimédia du Canada

0486 La mise sur le marché

Alain Labelle, réalisation, 1982, Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec et Télé-Capitale, Québec. (Série télévisée Nourrir le Québec !, numéro de série 080-82-5071)

Sommaire: *La mise sur le marché des produits agro-alimentaires et ses diverses formes. Le rôle de la Direction du développement commercial du ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec. Démonstration culinaire: tarte aux fraises.*

Document écrit: Enregistrement vidéo - 1 vidéogramme (25 min.): sonore, couleur, Beta, VHS ou 3/4 pouce
Disponibilité: Prêt
Distributeur: Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec, Service de l'audiovisuel

0487 La tomate

Richard Boivin, Angèle Lebeau, Réal Thériault et Jacques De Varennes, réalisation, 1986, Opson Inc., Radio-Québec et le Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec, Québec. (Série télévisée Les Vivres du Québec, numéro de série 080-86-020)

Sommaire: *Emission télévisée en trois volets. D'une part, la chronique historique nous parle du commerce des produits agricoles. D'autre part, le dossier nous démontre que fraîche ou transformée, la tomate demeure un des légumes les plus populaires des Québécois. Enfin, la diététiste, qui anime la chronique alimentaire nous renseigne sur les fromages.*

Document écrit: Enregistrement vidéo - 1 vidéogramme (26 min.): sonore, couleur, Beta, VHS ou U-matic 3/4 pouce
Disponibilité: Prêt
Distributeur: Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec, Service de l'audiovisuel

0488 La vie de pêcheur

Richard Boivin, Angèle Lebeau, Réal Thériault et Jacques De Varennes, réalisation, 1986, Opson Inc., Radio-Québec et le Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec, Québec. (Série télévisée Les Vivres du Québec, numéro de série 080-86-008)

Sommaire: *Emission télévisée en trois volets. D'une part, la chronique historique nous parle de la culture fruitière. D'autre part, le dossier fait un tour d'horizon des divers changements qui ont modifié la vie de pêcheurs aux cours des dernières décennies. Enfin, la diététiste, qui anime la chronique alimentaire, nous renseigne sur la déshydratation des fruits et légumes.*

Document écrit: Enregistrement vidéo - 1 vidéogramme (26 min.): sonore, couleur, Beta, VHS ou U-matic 3/4 pouce
Disponibilité: Prêt
Distributeur: Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec, Service de l'audiovisuel

0489 Le beurre d'arachides

Gabriel Hoss, réalisation, 1982, Holia Film, Montréal. (Comment c'est fait, numéro 13)

Sommaire: *Film sans commentaire qui illustre les différentes étapes de la préparation du beurre d'arachides tout en identifiant les ingrédients utilisés. Document également offert sur vidéogramme.*

Document écrit: Film cinématographique - 1 bobine de film (5 min.): sonore, couleur, 16 mm.
Disponibilité: Achat: 75,00 $
Distributeur: Le groupe Multimédia du Canada

0490 Le café

Gabriel Hoss, réalisation, 1982, Holia Film, Montréal. (Comment c'est fait, numéro 11)

Sommaire: *Film sans commentaire qui illustre les différentes étapes de la fabrication du café. Document également offert sur vidéogramme.*

Document écrit: Film cinématographique - 1 bobine de film (5 min.): sonore, couleur, 16 mm.
Disponibilité: Achat: 75,00 $
Distributeur: Le groupe Multimédia du Canada

0491 Le camembert

Gabriel Hoss, réalisation, 1982, Holia Film, Montréal. (Comment c'est fait, numéro 12)

Sommaire: *Film sans commentaire qui illustre les différentes étapes de la fabrication du camembert. Document également offert sur vidéogramme.*

Document écrit: Film cinématographique - 1 bobine de film (5 min.): sonore, couleur, 16 mm.
Disponibilité: Achat: 75,00 $
Distributeur: Le groupe Multimédia du Canada

0492 Le lait

Richard Boivin, Angèle Lebeau, Réal Thériault et Jacques De Varennes, réalisation, 1986, Opsom Inc., Radio-Québec et le Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec, Québec. (Série télévisée Les Vivres du Québec, numéro de série 080-86-012)

Sommaire: *Émission télévisée en trois volets. D'une part, la chronique historique nous raconte la pêche à l'anguille. D'autre part, le dossier nous parle d'un aliment qui constitue la base de l'industrie agro-alimentaire du Québec, le lait. Enfin, la diététiste, qui anime la chronique alimentaire, nous renseigne sur le four à micro-ondes.*

Document écrit: Enregistrement vidéo - 1 vidéogramme (26 min.): sonore, couleur, Beta, VHS ou U-matic 3/4 pouce
Disponibilité: Prêt
Distributeur: Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec, Service de l'audiovisuel

0493 Le système digestif

Multimédia audiovisuel et Visual Education Centre, version française, 1985, Encyclopaedia Britannica Educational Corporation, Chicago.

Sommaire: *Explication des processus chimiques et mécaniques de la digestion et de la façon dont ils transforment les aliments en énergie. Document également offert en film cinématographique, couleur, 16 mm.*

Document écrit: Enregistrement vidéo - 1 vidéogramme (18 min.): sonore, couleur, Beta ou VHS
Disponibilité: Achat: 250,00 $
Distributeur: Le groupe Multimédia du Canada

0494 Les chips

Gabriel Hoss, réalisation, 1982, Holia Film, Montréal. (Comment c'est fait, numéro 3)

Sommaire: *Film sans commentaire qui illustre les différentes étapes de la fabrication des croustilles. Document également offert sur vidéogramme.*

Document écrit: Film cinématographique - 1 bobine de film (5 min.): sonore, couleur, 16 mm.
Disponibilité: Achat: 75,00 $
Distributeur: Le groupe Multimédia du Canada

0495 Les croissants

Gabriel Hoss, réalisation, 1982, Holia Film, Montréal. (Comment c'est fait, numéro 20)

Sommaire: *Film sans commentaire qui illustre les différentes étapes de la fabrication des croissants. Document également offert sur vidéogramme.*

Document écrit: Film cinématographique - 1 bobine de film (5 min.): sonore, couleur, 16 mm.
Disponibilité: Achat: 75,00 $
Distributeur: Le groupe Multimédia du Canada

0496 Les croustilles

Richard Boivin, Angèle Lebeau, Réal Thériault et Jacques De Varennes, réalisation, 1986, Opsom Inc., Radio-Québec et le Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec, Québec. (Série télévisée Les Vivres du Québec, numéro de série 080-86-002)

Sommaire: *Émission télévisée en trois volets. D'une part, la chronique historique nous parle du chanvre. D'autre part, le dossier nous fait découvrir la pomme de terre, l'état du marché et sa transformation en croustilles. Enfin, la diététiste, qui anime la chronique alimentaire, nous renseigne sur l'alimentation en plein air.*

Document écrit: Enregistrement vidéo - 1 vidéogramme (26 min.): sonore, couleur, Beta, VHS ou U-matic 3/4 pouce
Disponibilité: Prêt
Distributeur: Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec, Service de l'audiovisuel

0497 Les fruits

Richard Boivin, Angèle Lebeau, Réal Thériault et Jacques De Varennes, réalisation, 1986, Opsom Inc., Radio-Québec et le Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec, Québec. (Série télévisée Les Vivres du Québec, numéro de série 080-86-006)

Sommaire: *Émission télévisée en trois volets. D'une part, la chronique historique nous parle du site d'établissement. D'autre part, le dossier fait un tour d'horizon des principales productions fruitières duQuébec. Enfin, la diététiste, qui anime la chronique alimentaire, nous renseigne sur la mise en conserve.*

Document écrit: Enregistrement vidéo - 1 vidéogramme (26 min.): sonore, couleur, Beta, VHS ou U-matic 3/4 pouce
Disponibilité: Prêt
Distributeur: Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec, Service de l'audiovisuel

0498 Les légumes en conserves

Richard Boivin, Angèle Lebeau, Réal Thériault et Jacques De Varennes, réalisation, 1986, Opsom Inc., Radio-Québec et le Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec, Québec. (Série télévisée Les Vivres du Québec, numéro de série 080-86-001)

Sommaire: *Émission télévisée en trois volets. D'une part, la chronique historique traite de la manière d'habiter le pays. D'autre part, le dossier nous fait découvrir les légumes en conserves, leur fabrication industrielle et leur valeur alimentaire. Finalement, la diététiste, qui anime la chronique alimentaire, nous renseigne sur l'alimentation des sportifs.*

Document écrit: Enregistrement vidéo - 1 vidéogramme (26 min.): sonore, couleur, Beta, VHS ou U-matic 3/4 pouce
Disponibilité: Prêt
Distributeur: Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec, Service de l'audiovisuel

0499 Les oeufs

Richard Boivin, Angèle Lebeau, Réal Thériault et Jacques De Varennes, réalisation, 1986, Opson Inc., Radio-Québec et le Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec, Québec. (Série télévisée Les Vivres du Québec, numéro de série 080-86-004)

Sommaire: *Emission télévisée en trois volets. D'une part, la chronique historique traite du métier de forgeron. D'autre part, le dossier nous fait découvrir les critères pour choisir les oeufs de consommation et de transformation. Enfin, la diététiste, qui anime la chronique alimentaire, nous renseigne sur la congélation des aliments.*

Document écrit: Enregistrement vidéo - 1 vidéogramme (26 min.): sonore, couleur, Beta, VHS ou U-matic 3/4 pouce
Disponibilité: Prêt
Distributeur: Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec, Service de l'audiovisuel

0500 Les plantes aromatiques

Michel Brodeur, réalisation, 1983, Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec et Télé-Capitale Québec. (Série télévisée Nourrir le Québec II, numéro de série 080-83-5715)

Sommaire: *La production et la mise sur le marché d'aromates québécois. Démonstration culinaire: omelette au jambon et aux fines herbes.*

Document écrit: Enregistrement vidéo - 1 vidéogramme (25 min.): sonore, couleur, Beta, VHS ou 3/4 pouce
Disponibilité: Prêt
Distributeur: Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec, Service de l'audiovisuel

0501 Les pommes

Michel Brodeur, réalisation, 1983, Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec et Télé-Capitale, Québec. (Série télévisée Nourrir le Québec II, numéro de série 080-83-5721)

Sommaire: *La mise en marché, l'entreposage et la transformation de la pomme. Démonstration culinaire: pommes aux canneberges.*

Document écrit: Enregistrement vidéo - 1 vidéogramme (25 min.): sonore, couleur, Beta, VHS ou 3/4 pouce
Disponibilité: Prêt
Distributeur: Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec, Service de l'audiovisuel

0502 Les produits laitiers

Gabriel Hoss, réalisation, 1982, Holta Film, Montréal. (Comment c'est fait, numéro 10)

Sommaire: *Film sans commentaire qui illustre les différentes étapes de la préparation des produits laitiers. Document également offert sur vidéogramme.*

Document écrit: Film cinématographique - 1 bobine de film (5 min.): sonore, couleur, 16 mm.
Disponibilité: Achat: 75,00 $
Distributeur: Le groupe Multimédia du Canada

0503 Les produits laitiers

Richard Boivin, Angèle Lebeau, Réal Thériault et Jacques De Varennes, réalisation, 1986, Opson Inc., Radio-Québec et le Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec, Québec. (Série télévisée Les Vivres du Québec, numéro de série 080-86-009)

Sommaire: *Emission télévisée en trois volets. D'une part, la chronique historique nous parle du métier de meunier. D'autre part, le dossier traite d'un des secteurs les plus importants dans notre industrie alimentaire et de la transformation du lait en différents produits laitiers. Enfin, la diététiste, qui anime la chronique alimentaire, nous renseigne sur l'alimentation en fonction du style de vie.*

Document écrit: Enregistrement vidéo - 1 vidéogramme (26 min.): sonore, couleur, Beta, VHS ou U-matic 3/4 pouce
Disponibilité: Prêt
Distributeur: Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec, Service de l'audiovisuel

0504 Manger avec sa tête

Monique Crouillère, réalisation, 1979, Ballon Blanc, Montréal.

Sommaire: *Examen des implications à long terme, sur notre santé, de l'industrialisation du système alimentaire. Document également offert sur vidéogramme, VHS ou 3/4 pouce.*

Document écrit: Film cinématographique - 1 bobine de film (56 min.): sonore, couleur, 16 mm.
Disponibilité: Achat: 120,00 $, Location
Distributeur: Films du Crépuscule

0505 Milk from farm to you

Centre de matériel d'éducation visuelle de Toronto, 1978, Encyclopaedia Britannica Educational Corporation, Chicago.

Sommaire: *Explication des différentes étapes de la transformation et de la production du lait, du beurre, du fromage et de la crème glacée.*

Document écrit: Film cinématographique - 1 bobine de film (13 min.): sonore, couleur, 16 mm.
Disponibilité: Achat: 329,00 $
Distributeur: Le groupe Multimédia du Canada

0506 Milk products

Gabriel Hoss, réalisation, 1982, Holia Film, Montréal. (How it's made, number 10)

Sommaire: *Film sans commentaire qui illustre les différentes étapes de la préparation des produits laitiers. Document également offert sur vidéogramme.*

Document écrit: Film cinématographique - 1 bobine de film (5 min.): sonore, couleur, 16 mm.
Disponibilité: Achat: 75,00 $
Distributeur: Le groupe Multimédia du Canada

0507 Pain

Albert Kish, réalisation, 1983, Productions Chbib, Montréal.

Sommaire: *Film sans commentaire. Après avoir évoqué le moissonnage du blé et la préparation de la farine, ce documentaire présente les méthodes industrielles semi-industrielles et artisanales de la fabrication du pain. Document également offert sur vidéogramme.*

Document écrit: Film cinématographique - 1 bobine de film (11 min.): sonore, couleur, 35 mm.
Disponibilité: Location
Distributeur: Les Productions Chbib

0508 Peanut butter

Gabriel Hoss, réalisation, 1982, Holia Film, Montréal. (How it's made, number 13)

Sommaire: *Film sans commentaire qui illustre les différentes étapes de la fabrication du beurre d'arachides tout en identifiant les ingrédients utilisés. Document également offert sur vidéogramme.*

Document écrit: Film cinématographique - 1 bobine de film (5 min.): sonore, couleur, 16 mm.
Disponibilité: Achat: 75,00 $
Distributeur: Le groupe Multimédia du Canada

0509 Soft drinks - the facts

G. Harvey Anderson consultants et al., 1980, Association canadienne de boissons gazeuses, Canada.

Sommaire: *Trois jeunes de onze à treize ans préparent une émission de télévision sur les boissons gazeuses. Leur enquête leur permet de recueillir des renseignements variés sur ces boissons: histoire, composition, valeur nutritive, fabrication, contrôle de qualité, importance de cette industrie. Document également offert sur vidéogramme VHS ou 3/4 pouce.*

Document écrit: Film cinématographique - 1 bobine de film (15 min.): sonore, couleur, 16 mm.
Disponibilité: Location
Distributeur: Société de commercialisation L.M.

0510 The Camembert

Gabriel Hoss, réalisation, 1982, Holia Film, Montréal. (How it's made, number 12)

Sommaire: *Film sans commentaire qui illustre les différentes étapes de la fabrication du camembert. Document également offert sur vidéogramme.*

Document écrit: Film cinématographique - 1 bobine de film (5 min.): sonore, couleur, 16 mm.
Disponibilité: Achat: 75,00 $
Distributeur: Le groupe Multimédia du Canada

0511 The croissants

Gabriel Hoss, réalisation, 1982, Holia Film, Montréal. (How it's made, number 20)

Sommaire: *Film sans commentaire qui illustre les différentes étapes de la fabrication des croissants. Document également offert sur vidéogramme.*

Document écrit: Film cinématographique - 1 bobine de film (5 min.): sonore, couleur, 16 mm.
Disponibilité: Achat: 75,00 $
Distributeur: Le groupe Multimédia du Canada

0512 Trois repas par jour

Moreland-Latchford, 1975, Moreland-Latchford Productions, Toronto. (Cuisine et alimentation, numéro de série 1032-5)

Sommaire: *Illustration de la préparation des menus pour la journée et de certains aliments. Aperçu de l'importance de bien planifier la préparation des repas et de la façon de réduire le gaspillage.*

Document écrit: Film fixe - 1 bobine de film: 53 images, couleur, 35 mm. + 1 cassette audio (11 min.)
Disponibilité: Achat: 40,00 $
Distributeur: School Services of Canada

0513 Une saveur d'érable

Richard Boivin, Angèle Leheau, Réal Thériault et Jacques De Varennes, réalisation, 1986, Opsco Inc., Radio-Québec et le Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec, Québec. (Série télévisée Les Vivres du Québec, numéro de série 080-86-023)

Sommaire: *Emission télévisée en trois volets. D'une part, la chronique historique nous parle de la laine et du lin. D'autre part, le dossier nous donne l'impact des nouvelles techniques de production sur la saveur des produits d'érable. Enfin, la diététiste, qui anime la chronique alimentaire, nous renseigne sur le bœuf tendre.*

Document écrit: Enregistrement vidéo - 1 vidéogramme (26 min.): sonore, couleur, Beta, VHS ou U-matic 3/4 pouce
Disponibilité: Prêt
Distributeur: Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec, Service de l'audiovisuel

VÉGÉTARISME

0514 Le végétarisme et ses grandes règles

Lucie Roy, 1984, Centre local de services communautaires Longueuil-Est, Longueuil.

Sommaire: Document qui nous donne les principes de base du végétarisme, de la complémentarité des protéines et du Guide alimentaire canadien.

Document écrit: Brochure, 7 pages
Disponibilité: Gratuit
Distributeur: Centre local de services communautaires Longueuil-Est

0515 Qu'est-ce qu'un végétarien?

La Commission des écoles protestantes du Grand Montréal, 1983, La Commission des écoles protestantes du Grand Montréal, Montréal.

Sommaire: Dépliant qui nous informe sur le guide alimentaire végétarien, les types de végétariens, les combinaisons de protéines et les avantages pour la santé et le coût d'adopter ce type d'alimentation.

Document écrit: Dépliant, 8 pages
Disponibilité: Gratuit
Distributeur: La Commission des écoles protestantes du Grand Montréal

0516 Une boîte à lunch végétarienne ... Pourquoi pas?

Martine Leblanc, 1983, Département de santé communautaire de l'Hôtel-Dieu de Saint-Jérôme, Saint-Jérôme. (Numéro 345)

Sommaire: Cette brochure traite de quelques types de végétarisme, des sources alimentaires contenant des protéines végétales et leurs combinaisons afin d'obtenir un équilibre nutritif. On y présente également un guide des portions recommandées journalièrement ainsi qu'un menu-type et quelques recettes.

Document écrit: Brochure, 8 pages
Disponibilité: Gratuit
Distributeur: Département de santé communautaire de l'Hôtel-Dieu de St-Jérôme

0517 What's a vegetarian?

The Protestant school board of Greater Montreal, 1981, The Protestant school board of Greater Montreal, Montréal.

Sommaire: Document qui nous informe sur le guide alimentaire végétarien, les types de végétariens, les combinaisons de protéines et des avantages pour la santé d'adopter ce type d'alimentation.

Document écrit: Dépliant, 8 pages
Disponibilité: Gratuit
Distributeur: The Protestant school board of Greater Montreal

VIANDE, POISSON, VOLAILLE ET SUBSTITUTS

0518 Du poisson de qualité ça existe

Direction des communications, 1985, Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec, Québec.

Sommaire: Ce dépliant nous renseigne sur les critères de qualité du poisson frais et congelé, sa conservation et les méthodes requises pour sa décongélation. Renferme quelques informations sur la qualité des crustacés et des mollusques et contient un tableau indicatif des principaux produits marins.

Document écrit: Dépliant, 6 pages
Disponibilité: Gratuit
Distributeur: Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec, Service des publications

0519 L'arachide

Lucie Saucier, 1983, Commission scolaire du Sault-Saint-Louis, Lasalle.

Sommaire: Document qui nous donne la valeur nutritive de l'arachide, son histoire et quelques recettes à base d'arachides.

Document écrit: Brochure, 4 pages
Disponibilité: Gratuit
Distributeur: Commission scolaire du Sault Saint-Louis

0520 L'oeuf extraordinaire

Office canadien de commercialisation des oeufs, 1986, Office canadien de commercialisation des oeufs, Ottawa.

Sommaire: Explique la production des oeufs, leur calibrage, leur conditionnement et leur manipulation pour préserver la fraîcheur. Nous informe aussi de l'extraordinaire valeur nutritive des oeufs et leurs innombrables utilisations.

Document écrit: Brochure, 16 pages
Disponibilité: Gratuit
Distributeur: Fédération des producteurs d'oeufs de consommation du Québec

0521 La formule magique: oeufs et micro-ondes

Office canadien de commercialisation des oeufs, 1984, Office canadien de commercialisation des oeufs, Ottawa.

Sommaire: Brochure qui propose des recettes et quelques trucs pour cuire les oeufs au four à micro-ondes.

Document écrit: Brochure, 24 pages
Disponibilité: Gratuit
Distributeur: Fédération des producteurs d'oeufs de consommation du Québec

0522 La gourgane ou fève des marais

Direction des communications et direction des politiques alimentaires, 1985, Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec, Québec.

Sommaire: *Ce dépliant nous définit la gourgane, sa culture, sa valeur nutritive, sa sélection, son achat, sa conservation, sa cuisson et ses équivalences.*

Document écrit: Dépliant, 8 pages
Disponibilité: Gratuit
Distributeur: Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec, Service des publications

0523 Les combinaisons chanceuses

Irène Bélanger, 1982, Département de santé communautaire de l'Hôtel-Dieu de Lévis, Lévis.

Sommaire: *Document qui nous explique comment utiliser les protéines végétales, comme celles contenues dans les légumineuses, et obtenir des combinaisons ayant une valeur nutritive complète.*

Document écrit: Dépliant, 4 pages
Disponibilité: Gratuit
Distributeur: Département de santé communautaire de l'Hôtel-Dieu de Lévis

0524 On les appelle légumineuses

Guylaine Dumas et l'équipe des infirmières en santé scolaire, 1986, Centre local de services communautaires Seigneurie de Beauharnois, Valleyfield.

Sommaire: *Document qui nous fait découvrir les légumineuses, leur valeur [illegible] et pourquoi elles remplacent la viande.*

Document écrit: Brochure, 8 pages
Disponibilité: Gratuit
Distributeur: Centre local de services communautaires Seigneurie de Beauharnois

0525 Toujours délici-oeufs

Office canadien de commercialisation des oeufs, 1987, Office canadien de commercialisation des oeufs, Ottawa.

Sommaire: *Recueil de recettes à base d'oeufs. Nous donne aussi de l'information sur la cuisson des oeufs, les constituants de l'oeuf, sa valeur nutritive, ses catégories et sa conservation.*

Document écrit: Brochure, 28 pages
Disponibilité: Gratuit
Distributeur: Fédération des producteurs d'oeufs de consommation du Québec

0526 Elevage et viande porcine

Richard Boivin, Angèle Lebeau, Réal Thériault et Jacques De Varennes, réalisation, 1986, Opsion Inc., Radio-Québec et le Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec, Québec. (Série télévisée Les Vivres du Québec, numéro de série (80)-86-018)

Sommaire: *Emission télévisée en trois volets. D'une part, la chronique historique nous amène au moyen général. D'autre part, le docteur nous montre l'élevage du porc et les qualités de sa chair. Enfin, la diététiste, qui anime la chronique alimentaire, nous renseigne sur les critères d'achat du poisson.*

Document écrit: Enregistrement vidéo - 1 vidéogramme (26 min.): sonore, couleur, Beta, VHS ou U-matic 3/4 pouce
Disponibilité: Prêt
Distributeur: Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec, Service de l'audiovisuel

0527 L'agneau

Richard Boivin, Angèle Lebeau, Réal Thériault et Jacques De Varennes, réalisation, 1986, Opsion Inc., Radio-Québec et le Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec, Québec. (Série télévisée Les Vivres du Québec, numéro de série (80)-86-022)

Sommaire: *Emission télévisée en trois volets. D'une part, la chronique historique nous raconte le temps des sucres. D'autre part, le docteur nous dit que l'agneau est une viande à découvrir pour sa saveur et qui s'apprête de multiples façons. Nous y verrons plus particulièrement comment se préparer un méchoui à la mode arabe. Enfin, la diététiste, qui anime la chronique alimentaire, nous renseigne sur les produits légers.*

Document écrit: Enregistrement vidéo - 1 vidéogramme (26 min.): sonore, couleur, Beta, VHS ou U-matic 3/4 pouce
Disponibilité: Prêt
Distributeur: Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec, Service de l'audiovisuel

0528 L'anguille

Alain Labelle, réalisation, 1982, Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec et Télé-Capitale, Québec. (Série télévisée Nourrir le Québec I, numéro de série (80)-82-5056)

Sommaire: *L'anguille: caractéristiques du produit, sa transformation, sa mise en marché et sa consommation. Démonstration culinaire: hors-d'oeuvre de poisson fumé.*

Document écrit: Enregistrement vidéo - 1 vidéogramme (25 min.): sonore, couleur, Beta, VHS ou 3/4 pouce

Disponibilité: Prêt
Distributeur: Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec, Service de l'audiovisuel

0529 La charcuterie

Richard Boivin, Angèle Lebeau, Réal Thériault et Jacques De Varennes, réalisation, 1986, Opsion Inc., Radio-Québec et le Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec, Québec. (Série télévisée Les Vivres du Québec, numéro de série (80-86-014)

Sommaire: *Émission télévisée en trois volets. D'une part, la chronique historique nous parle des légumes traditionnels. D'autre part, le dossier aborde le monde des charcuteries de type européen fabriquées au Québec, de leur variété et de leur qualité. Enfin, la diététiste, qui anime la chronique alimentaire, nous renseigne sur les aliments en vrac.*

Document écrit: Enregistrement vidéo - 1 vidéogramme (26 min.): sonore, couleur, Beta, VHS ou U-matic 3/4 pouce

Disponibilité: Prêt
Distributeur: Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec, Service de l'audiovisuel

0530 La dinde

Richard Boivin, Angèle Lebeau, Réal Thériault et Jacques De Varennes, réalisation, 1986, Opsion Inc., Radio-Québec et le Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec, Québec. (Série télévisée Les Vivres du Québec, numéro de série (80-86-015)

Sommaire: *Émission télévisée en trois volets. D'une part, la chronique historique nous parle de la pomme de terre. D'autre part, le dossier nous montre que, grâce à des nouvelles coupes, la dinde devient disponible tout au long de l'année. Enfin, la diététiste, qui anime la chronique alimentaire, nous renseigne sur la consommation de lait chez les adultes.*

Document écrit: Enregistrement vidéo - 1 vidéogramme (26 min.): sonore, couleur, Beta, VHS ou U-matic 3/4 pouce

Disponibilité: Prêt
Distributeur: Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec, Service de l'audiovisuel

0531 La gourgane

Michel Brodeur, réalisation, 1983, Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec et Télé-Capitale, Québec. (Série télévisée Nourrir le Québec II, numéro de série (80-83-5713)

Sommaire: *Une visite au Lac Saint Jean nous familiarise avec ces fèves appelées gourganes. On parle de production, de transformation et de mise en marché. Démonstration culinaire: gourganes grillées.*

Document écrit: Enregistrement vidéo - 1 vidéogramme (25 min.): sonore, couleur, Beta, VHS ou 3/4 pouce

Disponibilité: Prêt
Distributeur: Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec, Service de l'audiovisuel

0532 La qualité des produits marins

Richard Boivin, Angèle Lebeau, Réal Thériault et Jacques De Varennes, réalisation, 1986, Opsion Inc., Radio-Québec et le Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec, Québec. (Série télévisée Les Vivres du Québec, numéro de série (80-86-021)

Sommaire: *Émission télévisée en trois volets. D'une part, la chronique historique nous parle des quatre saisons. D'autre part, le dossier nous informe de soins apportés aux poissons et fruits de mer pour en assurer la qualité. Enfin, la diététiste, qui anime la chronique alimentaire, nous renseigne sur l'alimentation des petits.*

Document écrit: Enregistrement vidéo - 1 vidéogramme (26 min.): sonore, couleur, Beta, VHS ou U-matic 3/4 pouce

Disponibilité: Prêt
Distributeur: Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec, Service de l'audiovisuel

0533 La viande bovine

Richard Boivin, Angèle Lebeau, Réal Thériault et Jacques De Varennes, réalisation, 1986, Opsion Inc., Radio-Québec et le Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec, Québec. (Série télévisée Les Vivres du Québec, numéro de série (80-86-019)

Sommaire: *Émission télévisée en trois volets. D'une part, la chronique historique raconte la vie de colon. D'autre part, le dossier nous parle de la viande bovine, sa classification, notre façon de la consommer et les avantages des coupes française et canadienne. Enfin, la diététiste, qui anime la chronique alimentaire, nous renseigne sur les substituts de fruits de mer.*

Document écrit: Enregistrement vidéo - 1 vidéogramme (26 min.): sonore, couleur, Beta, VHS ou U-matic 3/4 pouce

Disponibilité: Prêt
Distributeur: Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec, Service de l'audiovisuel

0534 La viande et ses substituts

Diététistes et conseillères en nutrition et en consommation, 1981, Atlantis Films pour Steinberg Inc., Québec. (Alimentaction (numéro 4))

Sommaire: *Rappel des quatre catégories d'aliments nécessaires à une bonne condition physique, selon le Guide*

alimentaire canadien. Notes sur les variétés, la provenance, les propriétés nutritives, la conservation des viandes et des poissons. Identification des substituts de viandes et de leurs équivalences protéiniques. Document également offert en film cinématographique, couleur, 16 mm.

Document écrit: Enregistrement vidéo - 1 vidéogramme (15 min.): sonore, couleur, Beta ou VHS
Disponibilité: Achat: 100,00 $, Location
Distributeur: Le groupe Multimédia du Canada

0535 Le boeuf de boucherie

Alain Labelle, réalisation, 1982, Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec et Télé-Capitale, Québec. (Série télévisée Nourrir le Québec III, numéro de série 080-82-5084)

Sommaire: *La production québécoise de boeuf de boucherie, son élevage, sa transformation et sa classification. Démonstration culinaire: la cuisson d'un steak.*

Document écrit: Enregistrement vidéo - 1 vidéogramme (25 min.): sonore, couleur, Beta, VHS ou 3/4 pouce
Disponibilité: Prêt
Distributeur: Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec, Service de l'audiovisuel

0536 Le poulet

Richard Boivin, Angèle Lebeau, Réal Thériault et Jacques De Varennes, réalisation, 1986, Opsion Inc., Radio-Québec et le Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec, Québec. (Série télévisée Les Vivres du Québec, numéro de série 080-86-011)

Sommaire: *Emission télévisée en trois volets. D'une part, la chronique historique nous parle de la maison du cultivateur. D'autre part, le dossier traite d'une volaille de plus en plus populaire auprès des consommateurs tant pour sa consommation à la maison ou au restaurant. Enfin, la diététiste, qui anime la chronique alimentaire, nous mentionne les dangers d'une intoxication alimentaire.*

Document écrit: Enregistrement vidéo - 1 vidéogramme (26 min.): sonore, couleur, Beta, VHS ou U-matic 3/4 pouce
Disponibilité: Prêt
Distributeur: Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec, Service de l'audiovisuel

0537 Le soya

Edouard Garneau, réalisation, 1984, Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec et Télé-Capitale, Québec. (Série télévisée Nourrir le Québec III, numéro de série 080-84-1045)

Sommaire: *La culture de la fève soya au Québec: une légumineuse encore peu connue. Visite d'une petite usine où l'on fabrique le tofu, aliment produit à partir de la fève soya. Une diététiste nous parle de la valeur nutritive et de la façon d'apprêter le tofu. Démonstration culinaire: croquettes de tofu.*

Document écrit: Enregistrement vidéo - 1 vidéogramme (25 min.): sonore, couleur, Beta, VHS ou 3/4 pouce
Disponibilité: Prêt
Distributeur: Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec, Service de l'audiovisuel

0538 Le veau lourd

Richard Boivin, Angèle Lebeau, Réal Thériault et Jacques De Varennes, réalisation, 1986, Opsion Inc., Radio-Québec et le Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec, Québec. (Série télévisée Les Vivres du Québec, numéro de série 080-86-011)

Sommaire: *Emission télévisée en trois volets. D'une part, la chronique historique nous relate la pêche à la morue. D'autre part, le dossier nous mentionne que l'on fait maintenant le veau de lait ou le veau de grain plus lourd qu'avant. Enfin, la diététiste, qui anime la chronique alimentaire, nous dit qu'il est possible de bien manger à bon compte.*

Document écrit: Enregistrement vidéo - 1 vidéogramme (26 min.): sonore, couleur, Beta, VHS ou U-matic 3/4 pouce
Disponibilité: Prêt
Distributeur: Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec, Service de l'audiovisuel

0539 Les fromages fins

[illegible] réalisation, 1982, Ministère de l'Agriculture, des [illegible] du Québec et Télé-Capitale, Québec. [illegible] (080-82-5065)

Sommaire: *La fromagerie Cayer à Saint-Ro[illegible] de Po[illegible] consommation du fromage, la production de la fromagerie et la mise sur le marché. Les différentes caractéristiques attribuées aux fromages à pâte molle du Québec. Démonstration culinaire: dégustation de fromages.*

Document écrit: Enregistrement vidéo - 1 vidéogramme (25 min.): sonore, couleur, Beta, VHS ou 3/4 pouce
Disponibilité: Prêt
Distributeur: Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec, Service de l'audiovisuel

0540 Meat and meat alternates

Diététistes et conseillères en nutrition et en consommation, 1981, Atlantis Films pour Steinberg Inc., Québec. (It's alimentary (number 4))

Sommaire: *Rappel des quatre catégories d'aliments nécessaires à une bonne condition physique, selon le Guide alimentaire canadien. Notes sur les variétés, la provenance, les propriétés nutritives, la conservation*

des viandes et des poissons. Identification des substituts de viandes et de leurs équivalences protéiniques. Document également offert en film cinématographique, couleur, 16 mm.

Document écrit: Enregistrement vidéo - 1 vidéogramme (15 min.): sonore, couleur, Beta ou VHS
Disponibilité: Achat: 140,00 $, Location
Distributeur: Le groupe Multimédia du Canada

0541 Une saveur d'érable

Richard Boivin, Angèle Lebeau, Réal Thériault et Jacques De Varennes, réalisation, 1986, Opaco Inc., Radio-Québec et le Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec, Québec. (Série télévisée Les Vivres du Québec, numéro de série 080-86-023)

Sommaire: *Émission télévisée en trois volets. D'une part, la chronique historique nous parle de la laine et du lin. D'autre part, le dossier nous donne l'impact des nouvelles techniques de production sur la saveur des produits d'érable. Enfin, la diététiste, qui anime la chronique alimentaire, nous renseigne sur le bœuf tendre.*

Document écrit: Enregistrement vidéo - 1 vidéogramme (26 min.): sonore, couleur, Beta, VHS ou U-matic 3/4 pouce
Disponibilité: Prêt
Distributeur: Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec, Service de l'audiovisuel

DESCRIPTION DES DOCUMENTS
REGROUPÉS PAR CLIENTÈLE

4. AUTRES CLIENTÈLES

ACTIVITÉ PHYSIQUE

0542 Un petit mot sans maux: stress, alimentation, condition physique

Service de santé de l'Université de Sherbrooke, 1980, Editions de l'Université de Sherbrooke, Sherbrooke. (ISBN 2-7622-0002-4)

Sommaire: *Produit dans le cadre d'un projet de médecine préventive, ce livret pratique permet au lecteur de reconnaître le stress et d'en réduire le niveau, de structurer son propre programme de conditionnement physique et d'équilibrer son alimentation.*

Document écrit: Livre, 168 pages
Disponibilité: Achat: ? $
Distributeur: Librairie(s) locale(s)

0543 Les légumes en conserves

Richard Boivin, Angèle Lebeau, Réal Thériault et Jacques De Varennes, réalisation, 1986, Opson Inc., Radio-Québec et le Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec, Québec. (Série télévisée Les Vivres du Québec, numéro de série 080-86-001)

Sommaire: *Emission télévisée en trois volets. D'une part, la chronique historique traite de la manière d'habiter le pays. D'autre part, le dossier nous fait découvrir les légumes en conserves, leur fabrication industrielle et leur valeur alimentaire. Enfin, la diététiste, qui anime la chronique alimentaire, nous renseigne sur l'alimentation des sportifs.*

Document écrit: Enregistrement vidéo - 1 vidéogramme (26 min.):sonore, couleur, Beta, VHS ou U-matic 3/4 pouces
Disponibilité: Prêt
Distributeur: Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec, Service de l'audiovisuel

BOITE À LUNCH

0544 La boîte à lunch

Louise Lambert-Lagacé, 1973, Editions de l'Homme, Montréal. (ISBN 0-7759-0388-4)

Sommaire: *Des trucs, des menus et des recettes pour préparer des lunchs agréables et nutritifs.*

Document écrit: Livre, 140 pages
Disponibilité: Achat: ? $
Distributeur: Librairie(s) locale(s)

0545 La commercialisation des produits marins

Richard Boivin, Angèle Lebeau, Réal Thériault et Jacques De Varennes, réalisation, 1986, Opson Inc., Radio-Québec et le Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec, Québec. (Série télévisée Les Vivres du Québec, numéro de série 080-86-007)

Sommaire: *Emission télévisée en trois volets. D'une part, la chronique historique nous parle du bois de chauffage. D'autre part, le dossier nous montre les différentes espèces marines du Québec et les méthodes pour préserver leurs qualités d'origine. Enfin, la diététiste, qui anime la chronique alimentaire, nous renseigne sur le contenu de la boîte à lunch.*

Document écrit: Enregistrement vidéo - 1 vidéogramme (26 min.): sonore, couleur, Beta, VHS ou U-matic 3/4 pouce
Disponibilité: Prêt
Distributeur: Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec, Service de l'audiovisuel

CONGÉLATION ET CONSERVATION DES ALIMENTS

0546 La conservation des aliments, c'est simple

Direction de l'inspection des aliments à la consommation, Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec, 1988, Direction de l'inspection des aliments à la consommation, Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation.

Sommaire: *Affiche qui illustre les températures générales de conservation des aliments s'ils sont surgelés, périssables ou servis chauds. Document qui s'adresse aux gestionnaires et aux professeurs en cuisine professionnelle.*

Document écrit: Affiche, formats: 25 X 41 cm ou 38 X 61 cm, couleur
Disponibilité: Gratuit
Distributeur: Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation, Direction de l'inspection des aliments à la consommation

0547 L'étiquetage

Michel Boudoux, réalisation, 1983, Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec et Télé-Capitale, Québec. (Série télévisée Nourrir le Québec II, numéro de série 080-83-5734)

Sommaire: *L'importance de lire les étiquettes sur les produits alimentaires. Démonstration culinaire: casserole d'oeufs et d'oignons.*

Document écrit: Enregistrement vidéo - 1 vidéogramme (25 min.): sonore, couleur, Beta, VHS ou 3/4 pouce
Disponibilité: Prêt
Distributeur: Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec, Service de l'audiovisuel

0548 Les légumes sous serre

Richard Boivin, Angèle Lebeau, Réal Thériault et Jacques De Varennes, réalisation, 1986, Opsion Inc., Radio-Québec et le Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec, Québec. (Série télévisée Les Vivres du Québec, numéro de série 080-86-010)

Sommaire: *Emission télévisée en trois volets. D'une part, la chronique historique nous rappelle ce qu'était, jadis, la conservation des aliments. D'autre part, le dossier fait le point sur la production des légumes sous serre au Québec et sur les perspectives de développement. Enfin, la diététiste, qui anime la chronique alimentaire, nous renseigne sur les petits déjeuners.*

Document écrit: Enregistrement vidéo - 1 vidéogramme (28 min.): sonore, couleur, Beta, VHS ou U-matic 3/4 pouce
Disponibilité: Prêt
Distributeur: Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec, Service de l'audiovisuel

0549 Les oeufs

Richard Boivin, Angèle Lebeau, Réal Thériault et Jacques De Varennes, réalisation, 1986, Opsion Inc., Radio-Québec et le Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec, Québec. (Série télévisée Les Vivres du Québec, numéro de série 080-86-004)

Sommaire: *Emission télévisée en trois volets. D'une part, la chronique historique traite du métier de forgeron. D'autre part, le dossier nous fait découvrir les critères pour choisir les oeufs de consommation et de transformation. Enfin, la diététiste, qui anime la chronique alimentaire, nous renseigne sur la congélation des aliments.*

Document écrit: Enregistrement vidéo - 1 vidéogramme (26 min.): sonore, couleur, Beta, VHS ou U-matic 3/4 pouce
Disponibilité: Prêt
Distributeur: Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec, Service de l'audiovisuel

0550 Qu'est-ce qu'on mange?

Service de l'éducation des adultes de la Commission scolaire régionale du Grand-Portage et la Direction générale de l'Éducation des adultes, 1981, Commission des écoles catholiques de Québec, Services audiovisuels, Québec.

Sommaire: *L'industrie alimentaire introduit dans la composition des aliments, des ingrédients pouvant améliorer leur fraîcheur, leur goût et leur apparence. Ces additifs n'ont aucune valeur nutritive et peuvent avoir une conséquence nocive à long terme. Ce document aborde les thèmes suivants: effets des colorants, essences, arômes; lois des aliments et drogues (règlements); conséquences des additifs dans l'organisme; comment choisir ses aliments; statistique des coûts de consommation en 1976; énumération intégrale des ingrédients sur les boîtes. Document également offert en diaporama, 69 diapositives.*

Document écrit: Enregistrement vidéo - 1 vidéogramme (12 min.): sonore, couleur, Beta, VHS ou 3/4 pouce
Disponibilité: Achat: 30.00 $
Distributeur: Commission scolaire des Laurentides, Centre d'animation et de productions audiovisuelles

CONTROLE DU POIDS

0551 Maigrir en santé

Denyse Hunter, 1981, Editions de l'Homme, Montréal. (ISBN 2-7619-0183-5)

Sommaire: *Présentation originale d'un traité sur l'alimentation. L'auteure accompagne le client au supermarché Silhouette afin de le guider dans ses achats. Puis, elle le place dans différentes situations (réception, restaurant, pique-nique, ...) et le laisse composer son repas pour ensuite analyser son choix et le corriger au besoin. L'ouvrage se termine par une vingtaine de recettes où les données originales sont modifiées afin que les mets renferment moins de calories.*

Document écrit: Livre 209 pages
Disponibilité: Achat: ? $
Distributeur: Librairie(s) locale(s)

0552 Diet and weight control

Southern California Consortium for Community College Television, 1986, Southern California Consortium for Community College Television, Etats-Unis.

Sommaire: *Les deux premiers sujets considérés dans ce document sont les deux facettes de la réduction du poids: l'apport calorique et les dépenses énergétiques. Puis, on y traite de l'obésité, son diagnostic, sa prévalence, ses causes et ses conséquences selon les points de vue de la personne souffrant d'embonpoint, du médecin, du chercheur et du conseiller. On y décrit aussi des régimes amaigrissants, certains sont efficaces et d'autres non.*

Document écrit: Enregistrement vidéo - 1 vidéogramme (30 min.): sonore, couleur, VHS ou 3/4 pouce
Disponibilité: Achat: 295.00 $, Location
Distributeur: Magic Lantern Film Distributors Ltd.

0553 Weight control

Journal Films Inc., 1985, Journal Films Inc., Etats-Unis.

Sommaire: *La clé du contrôle du poids est l'auto-contrôle. C'est le message véhiculé par ce document qui nous explique*

comment on devient obèse et comment réduire notre poids et réussir à le maintenir. On y décrit aussi des collations nutritives et les effets dangereux, pour la santé, de l'obésité et des mauvaises diètes.

Document écrit: ...enregistrement vidéo - 1 vidéogramme (13 min.): sonore, couleur, VHS ou 3/4 pouce
Disponibilité: Achat: 425,00 $, Location
Distributeur: Magic Lantern Film Distributors Ltd.

0554 Weight control: just a step away

Professional Research Inc., 1986, Professional Research Inc., Etats-Unis.

Sommaire: *Un ancien mythe, encore véhiculé chez les personnes obèses ou souffrant d'embonpoint, est que l'exercice joue un faible rôle dans la réduction du poids. Or, il est démontré qu'une demi-heure de marche chaque jour va brûler, en une année, les calories de seize livres de graisse. Ce document illustre donc la valeur de l'activité physique pour le contrôle et la réduction du poids.*

Document écrit: Enregistrement vidéo - 1 vidéogramme (13 min.): sonore, couleur, VHS ou 3/4 pouce
Disponibilité: Achat: 325,00 $, Location
Distributeur: Magic Lantern Film Distributors Ltd.

DÉJEUNER

0555 Les légumes sous serre

Richard Boivin, Angèle Lebeau, Réal Thériault et Jacques De Varennes, réalisation, 1986, Opson Inc., Radio-Québec et le Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec, Québec. (Série télévisée Les Vivres du Québec, numéro de série 080-86-010)

Sommaire: *Emission télévisée en trois volets. D'une part, la chronique historique nous rappelle ce qu'était, jadis, la conservation des aliments. D'autre part, le dossier fait le point sur la production des légumes sous serre au Québec et sur les perspectives de développement. Enfin, la diététiste, qui anime la chronique alimentaire, nous renseigne sur les petits déjeuners.*

Document écrit: Enregistrement vidéo - 1 vidéogramme (26 min.): sonore, couleur, Beta, VHS ou U-matic 3/4 pouce
Disponibilité: Prêt
Distributeur: Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec, Service de l'audiovisuel

ÉLÉMENTS NUTRITIFS

0556 Alimentation et santé: didactique de l'alimentation

Jean-Francis Mallet, 1985, Agences D'Arc, Montréal et Université du Québec à Hull, Hull. (ISBN 2-89022-081-8)

Sommaire: *Livre semi-programmé destiné aux professionnels de la diététique ainsi qu'au grand public en général. Cet ouvrage contient cinq parties: l'Etre humain, une usine chimique, l'énergie vitale, l'alimentation et ses effets, richesse chimique des aliments et exploration des menus équilibrés.*

Document écrit: Livre, 430 pages
Disponibilité: Achat: ? $
Distributeur: Librairie(s) locale(s)

0557 Dictionnaire de biochimie alimentaire et de nutrition

Jean Adrian, Gilberte Legrand et Régine Frangne, 1981, Technique et documentation Lavoisier, Paris. (ISBN 2-85206-094-9)

Sommaire: *On trouve dans cet ouvrage des rubriques de chimie, de biochimie, de physiologie et de nutrition et des définitions de termes ou de phénomènes relatifs à la composition, la technologie ou l'efficacité nutritionnelle de matières alimentaires.*

Document écrit: Livre, 233 pages
Disponibilité: Achat: ? $
Distributeur: Librairie(s) locale(s)

0558 Dictionnaire de la nouvelle diététique

Albert-François Creff et Léone Bérard, 1984, Laffont, Paris. (ISBN 2-221-04276-X)

Sommaire: *Plus de trois mille articles sur les aliments, leur valeur nutritive, leur relation avec certaines maladies. Quelques articles concernent les maladies ou d'autres aspects en relation avec l'alimentation.*

Document écrit: Livre, 607 pages
Disponibilité: Achat: 24,95 $
Distributeur: Librairie(s) locale(s)

0559 Dictionnaire des aliments et de la nutrition

Camille Craplet et Josette Craplet-Meunier, 1979, Le Hameau, Paris. (ISBN 2-7203-0007-1)

Sommaire: *Les auteurs avaient deux buts en rédigeant cet ouvrage. Ils voulaient renseigner le lecteur sur la valeur nutritive des aliments et lui faire comprendre la finalité de l'alimentation. Ils ont réussi une très bonne synthèse sur l'origine et la composition des aliments, le fonctionnement de la digestion, les maladies nutritionnelles, la diététique préventive, les problèmes de l'industrie agro-alimentaire et les moyens de défense du consommateur.*

Document écrit: Livre, 493 pages
Disponibilité: Achat: ? $
Distributeur: Librairie(s) locale(s)

0560 Dictionnaire pratique de diététique et de nutrition

Marian Apfelbaum et al., 1981, Masson, Paris. (ISBN 2-225-67133-8, Collection Dictionnaire pratique)

Sommaire: *Panorama alphabétique complet de toutes les données pertinentes à la diététique: indications de régimes, moyens de surveillance, carences alimentaires, fonctions de vitamines, etc. Ces données sont adaptées à la pathologie clinique. Cet ouvrage ne doit toutefois pas être considéré comme un succédané à la médecine.*

Document écrit: Livre, 726 pages
Disponibilité: Achat: ? $
Distributeur: Librairie(s) locale(s)

0561 Guide du savoir manger

Léone Bérard, 1985, Larousse, Paris. (ISBN 2-03-501012-8)

Sommaire: *Les aliments, ce qu'ils sont, ce qu'ils font. Comment choisir son régime. Ce qu'est la diététique. Ouvrage publié en collaboration avec le journal médical Tonus. Extrait de Etre, bien être, mieux être: le livre de la santé.*

Document écrit: Livre, 89 pages
Disponibilité: Achat: ? $
Distributeur: Librairie(s) locale(s)

0562 La diététique

Jean Adrian, 1984, Seghers, Paris. (ISBN 2-221-04478-9)

Sommaire: *Petit traité assez détaillé. Nous renseigne sur les bases scientifiques de l'alimentation, les aliments et les incidences des traitements technologiques. Contient également un glossaire.*

Document écrit: Livre, 248 pages
Disponibilité: Achat: ? $
Distributeur: Librairie(s) locale(s)

0563 La nutrition: l'alliée de la médecine moderne

Priscille Massé, 1987, Gaëtan Morin éditeur, Montréal. (ISBN 2-89105-119-X)

Sommaire: *Ouvrage scientifique qui traite de la nutrition humaine appliquée à sept spécialités médicales; la relation entre les différents facteurs nutritionnels, l'étiologie et le traitement des maladies contemporaines. Dans la première partie du volume, on expose les principales maladies de notre civilisation moderne, de même que plusieurs aspects théoriques et pratiques de la nutrition normale et thérapeutique. La deuxième partie de l'ouvrage couvre des sujets auxquels notre société industrielle est confrontée dans son quotidien par exemple les régimes amaigrissants fa-faites et les interactions médicaments-nutriments. [illegible] et la médecine d'où le titre du volume.*

Document écrit: Livre, 527 pages
Disponibilité: Achat: ? $
Distributeur: Gaëtan Morin éditeur

0564 Lexique élémentaire français-anglais, anglais-français à l'usage des diététistes

Daniel Moisan, 1983, Office de la langue française du Québec, Québec. (ISBN 2-550-10288-6)

Sommaire: *Lexique élémentaire donnant la traduction des différents termes employés en nutrition.*

Document écrit: Livre, 47 pages
Disponibilité: Gratuit
Distributeur: Office de la langue française

0565 Manuel d'alimentation humaine, Volume 1. Les bases de l'alimentation

Jean Trémolières et al., 1980, Editions sociales françaises, Paris. (ISBN 2-7101-0067-3, 9e édition)

Sommaire: *Document écrit par une quinzaine de spécialistes en nutrition. Cet ouvrage contient les notions et théories de base de la nutrition. Il est donc conseillé surtout aux professeurs ou à des lecteurs avancés.*

Document écrit: Livre, 557 pages
Disponibilité: Achat: 40.00 $
Distributeur: Les Presses de l'Université Laval

0566 Manuel d'alimentation humaine, Volume 2. Les aliments

Jean Trémolières et al., 1980, Editions sociales françaises, Paris. (ISBN 2-7101-0069-X, 8e édition)

Sommaire: *Document écrit par une quinzaine de spécialistes en nutrition. Cet ouvrage contient les notions et théories de base de la nutrition. Il est donc conseillé surtout aux professeurs ou à des lecteurs avancés.*

Document écrit: Livre, 516 pages
Disponibilité: Achat: 50.00 $
Distributeur: Les Presses de l'Université Laval

0567 Précis de nutrition

Isabelle Delisle Lapierre, 1980, Guérin, Montréal. (ISBN 2-7601-0158-4)

Sommaire: *La première partie est consacrée à la théorie de la nutrition, la valeur nutritive des aliments et leurs transformations dans l'organisme. La deuxième partie se veut pratique et offre une orientation pour bien se nourrir aux différents âges de la vie et dans différentes situations. En troisième partie, on retrouve des recettes permettant d'appliquer les connaissances acquises dans les chapitres précédents.*

Document écrit: Livre, 253 pages
Disponibilité: Achat: ? $
Distributeur: Librairie(s) locale(s)

0568 Une cuisine sage

Louise Lambert-Lagacé, collaboration de Lison Chauvin-Désourdy, Colette Lortie et Elisabeth Lalonde-McLeod, 1981, Editions de l'Homme, Montréal. (ISBN 2-7619-0135-5)

Sommaire: *Près d'une centaine de recettes, de l'entrée au dessert, et plusieurs idées de collations où entrent fruits, légumineuses, légumes, grains entiers et d'où sont pratiquement exclus gras et sucre. Apport utile et intéressant: calories, protéines et gras d'une portion en comparaison avec les mêmes éléments d'une portion d'un mets similaire traditionnel.*

Document écrit: Livre, 211 pages
Disponibilité: Achat: ? $
Distributeur: Librairie(s) locale(s)

0569 How a hamburger turns into you

Perennial Education Inc., 1983, Perennial Education Inc., Etats-Unis.

Sommaire: *Les aliments que nous mangeons sont des matériaux essentiels à la croissance de notre corps. Document qui explique les rôles de l'ADN (acide désoxyribonucléique), de l'ARN (acide ribonucléique) et de la complexité des acides aminés ainsi que leur utilisation par le corps humain. Document également offert en film cinématographique, couleur, 16 mm.*

Document écrit: Enregistrement vidéo - 1 vidéogramme (19 min.): sonore, couleur, VHS ou 3/4 pouce
Disponibilité: Achat: 395,00 $, Location
Distributeur: Magic Lantern Film Distributors Ltd.

0570 Les oiseaux fermiers

Richard Boivin, Angèle Lebeau, Réal Thériault et Jacques De Varennes, réalisation, 1986, Opsion Inc., Radio-Québec et le Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec, Québec. (Série télévisée Les Vivres du Québec, numéro de série 080-86-003)

Sommaire: *Emission télévisée en trois volets. D'une part, la chronique historique nous raconte la vie de chantier. D'autre part, le dossier nous fait découvrir un nouvel engouement de la part des consommateurs soit l'élevage des oiseaux fermiers. Enfin, la diététiste, qui anime la chronique alimentaire, nous renseigne sur les fibres alimentaires.*

Document écrit: Enregistrement vidéo - 1 vidéogramme (26 min.): sonore, couleur, Beta, VHS ou U-matic 3/4 pouce
Disponibilité: Prêt
Distributeur: Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec, Service de l'audiovisuel

0571 Nutri-jeu

Renée Cyr et Rene Proulx et Pronovost, Lapointe, consultants en informatique, 1986, Département de santé communautaire du Centre hospitalier de l'Université de Sherbrooke, Sherbrooke.

Sommaire: *Didacticiel qui comprend les apports nutritionnels recommandés, la valeur nutritive de quatre cent trente-quatre aliments et la teneur en gras, cholestérol et sodium des aliments.*

Document écrit: Didacticiel, IBM compatible
Disponibilité: Achat: 30,00 $
Distributeur: Département de santé communautaire du Centre hospitalier de l'Université de Sherbrooke

0572 Nutrition for today's woman

Professional Research Inc., 1985, Professional Research Inc., Etats-Unis.

Sommaire: *La femme d'aujourd'hui, consciente de sa santé, a besoin des dernières informations médicales et nutritionnelles. Ce programme montre les bases d'une saine alimentation en portant une attention spéciale aux besoins des femmes. On y discute aussi du contrôle du poids, de la prévention des maladies ainsi que de l'importance du calcium, du fer et des autres nutriments. On y donne des idées pratiques afin de vivre sainement. Document également offert en film cinématographique, couleur, 16 mm.*

Document écrit: Enregistrement vidéo - 1 vidéogramme (13 min.): sonore, couleur, VHS ou 3/4 pouce
Disponibilité: Achat: 325,00 $, Location
Distributeur: Magic Lantern Film Distributors Ltd.

0573 Vitamins from food

Perennial Education Inc., 1984, Perennial Education Inc., Etats-Unis.

Sommaire: *Ce document nous fait revivre la découverte des vitamines. Il nous explique aussi comment le corps utilise les vitamines, le métabolisme des co-enzymes et nous suggère les diverses sources d'aliments qui fournissent toutes les vitamines dont nous avons besoin. En connaissant l'importance des vitamines sur la santé, les élèves sont donc en mesure de comprendre la nécessité d'adopter de saines habitudes alimentaires. Document également offert en film cinématographique, couleur, 16 mm.*

Document écrit: Enregistrement vidéo - 1 vidéogramme (18 min.): sonore, couleur, VHS ou 3/4 pouce
Disponibilité: Achat: 425,00 $, Location
Distributeur: Magic Lantern Film Distributors Ltd.

0574 Your diet series

Journal Films Inc., 1984, Journal Films Inc., Etats-Unis.

Sommaire: *Série de neuf vidéogrammes qui nous donne des renseignements sur la façon dont les aliments et nos habitudes de vie peuvent affecter notre santé. Nous montre aussi comment éviter ou corriger de pauvres*

habitudes alimentaires. La série comprend: 1. Calories: enough is enough"; 2. "Food labeling: understanding what you eat"; 3. "Snacks count too"; 4. "Your diet: carbohydrates"; 5. "Your diet: exercise"; 6. "Your diet: fats"; 7. "Your diet: fiber"; 8. "Your diet: salt and hypertension"; 9. "Your diet: water".

Document écrit: Enregistrement vidéo - 9 vidéogrammes (12 min.): sonores, couleur, VHS ou 3/4 pouce
Disponibilité: Achat: 3 265,00 $, Location
Distributeur: Magic Lantern Film Distributors Ltd.

0575 Your diet: fats

Journal Films Inc., 1985, Journal Films Inc., Etats-Unis.

Sommaire: Document qui nous fait voir les effets d'une consommation alimentaire élevée en lipides. Nous propose des aliments qui peuvent aider à réduire la consommation de lipides tout en maintenant une quantité adéquate de protéines dans notre alimentation quotidienne.

Document écrit: Enregistrement vidéo - 1 vidéogramme (13 min.): sonore, couleur, VHS ou 3/4 pouce
Disponibilité: Achat: 425,00 $, Location
Distributeur: Magic Lantern Film Distributors Ltd.

FRUITS ET LÉGUMES

0576 L'asperge

Richard Boivin, Angèle Lebeau, Réal Thériault et Jacques De Varennes, réalisation, 1986, Opsun Inc., Radio-Québec et le Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec, Québec. (Série télévisée Les Vivres du Québec, numéro de série 080-86-024)

Sommaire: Emission télévisée en trois volets. D'une part, la chronique historique nous parle des tâches. D'autre part, le dossier nous présente une jeune pousse qui est le premier légume à être récolté en mai, l'asperge. Enfin, la diététiste, qui anime la chronique alimentaire, nous renseigne sur les laitues.

Document écrit: Enregistrement vidéo - 1 vidéogramme (26 min.): sonore, couleur, Beta, VHS ou U-matic 3/4 pouce
Disponibilité: Prêt
Distributeur: Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec, Service de l'audiovisuel

0577 La fraise

Richard Boivin, Angèle Lebeau, Réal Thériault et Jacques De Varennes, réalisation, 1986, Opsun Inc., Radio-Québec et le Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec, Québec. (Série télévisée Les Vivres du Québec, numéro de série 080-86-025)

Sommaire: Emission télévisée en trois volets. D'une part, la chronique historique fait une réflexion sur l'alimentation. D'autre part, le dossier nous montre que grâce à de nouvelles techniques, on pourrait bientôt se voir offrir d'autres variétés de fraises québécoises pendant une bonne partie de l'année. Enfin, la diététiste, qui anime la chronique alimentaire, nous renseigne sur les jus, les boissons et les breuvages.

Document écrit: Enregistrement vidéo - 1 vidéogramme (26 min.): sonore, couleur, Beta, VHS ou U-matic 3/4 pouce
Disponibilité: Prêt
Distributeur: Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec, Service de l'audiovisuel

0578 Les fruits

Richard Boivin, Angèle Lebeau, Réal Thériault et Jacques De Varennes, réalisation, 1986, Opsun Inc., Radio-Québec et le Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec, Québec. (Série télévisée Les Vivres du Québec, numéro de série 080-86-006)

Sommaire: Emission télévisée en trois volets. D'une part, la chronique historique nous parle du site d'établissement. D'autre part, le dossier fait un tour d'horizon des principales productions fruitières du Québec. Enfin, la diététiste, qui anime la chronique alimentaire, nous renseigne sur la mise en conserve.

Document écrit: Enregistrement vidéo - 1 vidéogramme (26 min.): sonore, couleur, Beta, VHS ou U-matic 3/4 pouce
Disponibilité: Prêt
Distributeur: Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec, Service de l'audiovisuel

GESTION DES SERVICES ALIMENTAIRES

0579 Achat des produits bio-alimentaires québécois (Offre de service aux commissions scolaires)

Direction de la commercialisation, Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec, 1988, Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec, Montréal.

Sommaire: Ce dépliant propose aux acheteurs et aux responsables des services alimentaires de commissions scolaires, un soutien technique sous forme de conseils pour augmenter leur engagement économique en regard des produits bio-alimentaires québécois.

Document écrit: Dépliant, 4 volets
Disponibilité: Gratuit
Distributeur: Directions régionales du Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec

0580 Loi et règlements sur les produits agricoles, les produits marins et les aliments.

Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec, 1980, Editeur officiel du Québec, Québec.

Sommaire: *Ce document contient la loi sur les produits agricoles, les produits marins et les aliments de même que les règlements concernant la loi, les opérations, le conditionnement et le contrôle des aliments, des oeufs, des viandes propres et impropres, des produits de l'érable et leurs succédanés, des produits marins, des fruits et légumes et de l'omble de fontaine d'élevage ainsi que de l'omble chevaline d'élevage. Les mises à jour de ce document sont disponibles au coût de $3.00 chacune.*

Document écrit: Livre, 174 pages
Disponibilité: Achat: 25,00 $
Distributeur: Direction de la Normalisation du Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec

0581 Loi, règlements et ordonnances sur les produits laitiers et leurs succédanés

Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec, Régie des marchés agricoles, 1980, Service des publications officielles, Editeur officiel du Québec, Québec.

Sommaire: *Ce document contient la loi sur les produits laitiers et leurs succédanés de même que les règlements concernant la loi, le paiement, la surveillance, la microbiologie, la composition, les succédanés du lait, le transport, les registres, le prix du lait, les distributeurs, et la salubrité. Ce document est mis à jour périodiquement et il en coûte 3.00$ pour les mises à jour.*

Document écrit: Livre, 138 pages
Disponibilité: Achat: 25,00 $
Distributeur: Direction de la Normalisation du Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec

0582 Lois et règlements sur les produits agricoles, les produits marins et les aliments, Extraits se rapportant à la consommation

Direction de l'inspection des aliments à la consommation, Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec, 1988, Direction de l'inspection des aliments à la consommation, Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation.

Sommaire: *Recueil d'extraits des lois, règlements et ordonnances tels qu'ils s'appliquent aux établissements de vente et de consommation d'aliments au détail. Des copies intégrales de ces lois sont disponibles auprès des "Publications du Québec". Document qui s'adresse aux gestionnaires et aux professeurs en cuisine professionnelle.*

Document écrit: Feuilles reliées, brochées, 8 1/2 X 11 pouces
Disponibilité: Gratuit
Distributeur: Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation, Direction de l'inspection des aliments à la consommation

0583 Recettes et menus végétariens pour collectivité

Martine Leblanc, 1983, Département de santé communautaire de l'Hôtel-Dieu de Saint-Jérôme, Saint-Jérôme.

Sommaire: *On y retrouve des menus végétariens pour la semaine et leurs recettes correspondantes pour une collectivité, le nombre de portions variant selon les recettes. De plus, on nous informe sur l'achat, la préparation et la conservation des légumineuses.*

Document écrit: Brochure, 12 pages
Disponibilité: Gratuit
Distributeur: Département de santé communautaire de l'Hôtel-Dieu de St-Jérôme

0584 Recettes pour collectivités

Louise Ferragne et Martine Leblanc, 1983, Département de santé communautaire de l'Hôtel-Dieu de Saint-Jérôme, Saint-Jérôme.

Sommaire: *Document qui renferme des recettes de quantité et qui nous donne des informations sur la façon de doubler les quantités d'une recette. Nous donne également des conseils pour la préparation, la cuisson, la conservation et l'entreposage des aliments. Des procédures pour élaborer un menu et les critères d'un bon menu y sont également mentionnés.*

Document écrit: Livre, 137 pages
Disponibilité: Achat: 10,00 $
Distributeur: Département de santé communautaire de l'Hôtel-Dieu de St-Jérôme

0585 Répertoire de recettes culinaires

Conseil scolaire de l'Ile de Montréal, 1989, Conseil scolaire de l'Ile de Montréal, Montréal.

Sommaire: *434 fiches divisées en 8 sections: 1-Soupe; 2-Viandes et volailles; 3- Poissons, pâtes alimentaires et sauces; 4-Légumes cuits; 5-Salades; 6-Sandwiches; 7-Desserts; 8-Puddings, gelées et fruits. Document produit à l'intention des cuisiniers de cafétérias scolaires. Recettes toutes en SI.*

Document écrit: 434 Fiches recettes laminées
Disponibilité: Achat: 125,00 $
Distributeur: Conseil scolaire de l'Ile de Montréal

0586 Répertoire des vivres du Québec: menu des entreprises et des produits bio-alimentaires du Québec.

Direction des études économiques du Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec, 1990, Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec, Québec.

Sommaire: *Outil de référence permettant une meilleure connaissance des transformateurs québécois, de leurs produits, et des marques de commerce. Une édition mise à jour sera disponible au cours de 1990.*

Document écrit: Livre, 350 pages
Disponibilité: Achat: 15,00 $
Distributeur: Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec, Service des publications

0587 Restaurants et cafétérias, Organisation et gestion

Jean-Francis Mallet, 1986, Agence d'Arc Inc. (les éditions), Montréal. (ISBN 2-89022-092-3)

Sommaire: *La restauration est un métier difficile, un métier qui demande beaucoup de savoir faire pour y réussir, un métier qui rejette l'amateur et ne tolère que les vrais professionnels. Ce livre se veut un outil de référence pour les étudiants ou travailleurs en gestion de service alimentaire. Dans cet ouvrage, le menu est considéré comme une base de référence à partir de laquelle l'investisseur élabore sa stratégie marketing, organise sa cuisine, sa salle, ses dépendances, gère ses inventaires et son personnel.*

Document écrit: Livre, 130 pages
Disponibilité: Achat: 26,00 $
Distributeur: Agence d'Arc Inc. (les éditions)

0588 Cuisine santé

Edmond Garneau, réalisation, 1984, Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec et Télé-Capitale, Québec, (Série téléviste Nouvrir le Québec III, numéro de série 080-84-1071)

Sommaire: *Dans un premier volet, il est question de l'importance de l'alimentation des patients dans un centre hospitalier et, en second lieu, de la possibilité de bien s'alimenter en milieu de travail. Démonstration culinaire: croustade de laitue.*

Document écrit: Enregistrement vidéo - 1 vidéogramme (25 min.): sonore, couleur, Beta, VHS ou 3/4 pouce
Disponibilité: Prêt
Distributeur: Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec, Service de l'audiovisuel

0589 La cuisine en SI

Ministère de l'Education du Québec, 1986, Ministère de l'Education du Québec, Québec.

Sommaire: *Document qui nous présente la cuisine en volume, les plats, les cuillères, la cuisine à la masse, les balances, la température, la valeur énergétique. D'intérêt particulier pour la cuisine familiale.*

Document écrit: Diaporama - 80 diapositives: couleur + 1 cassette audio (7 min.)
Disponibilité: Achat: 80,00 $
Distributeur: Laurent Bourdon Audiovisuel Inc.

0590 La cuisine: un atelier

Moreland-Latchford, 1975, Moreland-Latchford Productions, Toronto. (Cuisine et alimentation, numéro de série 1032-1)

Sommaire: *Aperçu des avantages de travailler dans un milieu agréable. Regard sur la façon de planifier le temps et l'aménagement de la cuisine. Explication de l'utilité d'une certaine méthode de travail dans la cuisine.*

Document écrit: Film fixe - 1 bobine de film: 53 images, couleur, 35 mm. + 1 cassette audio (9 min.)
Disponibilité: Achat: 40,00 $
Distributeur: School Services of Canada

0591 Le système international d'unités de mesure

Alain Labelle, réalisation, 1982, Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec et Télé-Capitale, Québec. (Série téléviste Nouvrir le Québec I, numéro de série 080-82-5073)

Sommaire: *L'adaptation des marchés d'alimentation au système international. Les caractéristiques du système international. Démonstration culinaire: tarte hors-d'oeuvre.*

Document écrit: Enregistrement vidéo - 1 vidéogramme (25 min.): sonore, couleur, Beta, VHS ou 3/4 pouce
Disponibilité: Prêt
Distributeur: Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec, Service de l'audiovisuel

GUIDE ALIMENTAIRE

0592 Canada's food guide (revised 1982)

Santé et Bien-être social Canada, 1982, Ministère de la Santé et du Bien-être social Canada, Ottawa.

Sommaire: *Liste des quatre groupes du Guide alimentaire canadien et exemples d'aliments provenant de chacun de ces groupes.*

Document écrit: Feuille, 2 pages 8 1/2 x 11 pouces
Disponibilité: Gratuit
Distributeur: Ministère de la Santé et du Bien-être social Canada, Direction générale des services et de la promotion de la santé

0593 Canada's food Guide handbook (Revised)

Santé et Bien-être social Canada, 1985, Santé et Bien-être social Canada, Direction générale des services et de la promotion de la santé, Ottawa. (Numéro de catalogue: H58-40/1982E, ISBN 0-662-11947-9)

Sommaire: *Le manuel explique ce qu'est le Guide alimentaire et nous donne des suggestions pratiques pour adapter les recommandations qu'il contient à différents modes de vie et à différentes situations, des concepts pour l'éducation en matière de nutrition et une liste de ressources pour obtenir de plus amples renseignements sur la nutrition.*

Document écrit: Livre, 56 pages
Disponibilité: Achat: 3,95 $
Distributeur: Centre d'édition du gouvernement du Canada

0594 Guide alimentaire canadien (1982 édition révisée)

Santé et Bien-être social Canada, 1982, Ministère de la Santé et du Bien-être social Canada, Ottawa.

Sommaire: *Liste des quatre groupes du Guide alimentaire canadien et exemples d'aliments provenant de chacun de ces groupes.*

Document écrit: Feuille, 2 pages 8 1/2 x 11 pouces
Disponibilité: Gratuit
Distributeur: Ministère de la Santé et du Bien-être social Canada, Direction générale des services et de la promotion de la santé

0595 La nouvelle cuisine santé

Manon Poissant Laurin, Céline Raymond, Josée Bouette et Suzanne Léger, 1982, Stanké, Montréal. (ISBN 2-7604-0185-5)

Sommaire: *Guide alimentaire canadien préfacé par un endocrinologue et élaboré par une dizaine de diététistes en guerre contre les excès de sucre et de matières grasses. Voilà qui justifie le titre de ce recueil bien présenté.*

Document écrit: Livre, 267 pages
Disponibilité: Achat: ? $
Distributeur: Librairie(s) locale(s)

0596 Le manuel du Guide alimentaire canadien (Révisé)

Santé et Bien-être social Canada, 1985, Santé et Bien-être social Canada, Direction générale des services et de la promotion de la santé, Ottawa. (Numéro de catalogue H58-40/1982F, ISBN 0-662-91689-1)

Sommaire: *Le manuel explique ce qu'est le Guide alimentaire et nous donne des suggestions pratiques pour adapter les recommandations qu'il contient à différents modes de vie et à différentes situations, des concepts pour l'éducation en matière de nutrition et une liste de ressources pour obtenir de plus amples renseignements sur la nutrition.*

Document écrit: Livre, 68 pages
Disponibilité: Achat: 3,95 $
Distributeur: Centre d'édition du gouvernement du Canada

HABITUDES DE VIE

0597 Savez-vous quoi?

Richard Noël, Marie Breton, Johanne Emond et Irène Bélanger, 1984, Collège d'enseignement général et professionnel Lévis-Lauzon, Lévis.

Sommaire: *Guide santé qui veut faire connaître à l'élève qui prévoit aller au Collège d'enseignement général et professionnel (C.E.G.E.P.), les services à sa disposition. De plus il veut le sensibiliser sur des sujets comme le stress, les relations sexuelles ainsi que sur l'alimentation sous plusieurs aspects: Guide alimentaire canadien, déjeuner, collations, guide de conservation des aliments, végétarisme, menus, recettes, etc.*

Document écrit: Brochure, 86 pages
Disponibilité: Gratuit
Distributeur: Collège d'enseignement général et professionnel Lévis-Lauzon

0598 Le savoir-vivre en santé

Gilles Sainte-Marie et associés Inc., 1985, Gilles Sainte-Marie et associés, Montréal. (La santé, c'est payant, numéro 13)

Sommaire: *L'expérience de vie augmente et les gens vivent de plus en plus vieux. Mais vivre en santé, ça veut dire revoir toutes ses habitudes de vie, très souvent en changer et parfois en intégrer de nouvelles. Le défi est d'introduire dans son programme d'activités courantes une part consacrée au maintien de la bonne forme. Atteindre le bien-être et l'équilibre mental, c'est un peu comme se mettre en bonne condition physique et vouloir accomplir des performances. On vieillit tous les jours. Mais, le sachant, le but à atteindre est de reporter le plus tard possible cette échéance et vivre jusque là en bonne santé.*

Document écrit: Enregistrement vidéo - 1 vidéogramme (28 min.), sonore, couleur, Beta, VHS ou 3/4 pouce
Disponibilité: Achat: 150,00 $
Distributeur: Le groupe Multimédia du Canada

0599 Les produits laitiers

Richard Boivin, Angèle Lebeau, Réal Thériault et Jacques De Varennes, réalisation, 1986, Opsen Inc., Radio-Québec et le Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec, Québec. (Série télévisée Les Vivres du Québec, numéro de série 080-86-009)

Sommaire: *Émission télévisée en trois volets. D'une part, la chronique historique nous parle du métier de meunier. D'autre part, le dossier traite d'un des secteurs les plus importants dans notre industrie alimentaire soit*

la transformation du lait en différents produits laitiers. Enfin, la diététiste, qui anime la chronique alimentaire, nous renseigne sur l'alimentation en fonction du style de vie.

Document écrit: Enregistrement vidéo - 1 vidéogramme (26 min.): sonore, couleur, Beta, VHS ou U-matic 3/4 pouce
Disponibilité: Prêt
Distributeur: Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec, Service de l'audiovisuel

HYGIENE ALIMENTAIRE

0600 Alimentation et santé: didactique de l'alimentation

Jean-Francis Mallet, 1985, Agence d'Arc Inc. (les éditions), Montréal. (ISBN 2-89022-081-8)

Sommaire: *L'alimentation et la santé vont de pair, et, comprendre l'influence de l'un sur l'autre peut certainement aider à être ou ne pas être conscient de notre longévité. Ce livre s'adresse également aux professionnels de la diététique ainsi qu'au grand public en général. Se veut un outil didactique utilisable par les enseignants et les éleveurs des cours traitant d'alimentation.*

Document écrit: Livre, 430 pages
Disponibilité: Achat: 30,00 $
Distributeur: Agence d'Arc Inc. (les éditions)

0601 L'alimentation au Québec; voies d'action pour le milieu scolaire, document complémentaire d'orientation

Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec, 1987, Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec, Québec. (ISBN 2-550-18841-1)

Sommaire: *Ce document est complémentaire au document d'orientation présenté par les trois ministères concernés; tout en venant appuyer l'action des organismes scolaires, il cherche à mettre en évidence l'impact de leurs activités économiques en matière d'alimentation. Les plans d'action qui seront mis en œuvre au sein des organismes scolaires devraient tenir compte des réalités économiques. Seule cette approche permettra de développer des politiques locales, en matière d'alimentation, complètes et intégrées au vécu socio-économique. Un document d'orientation ainsi que huit guides d'accompagnement complètent l'ensemble des productions nécessaires à l'implantation de ces voies d'action.*

Document écrit: Livre, 23 pages
Disponibilité: Gratuit
Distributeur: Directions régionales du M.E.Q. et du M.A.P.A.Q. ainsi que dans tous les Départements de santé communautaire

0602 L'alimentation au Québec; voies d'action pour le milieu scolaire, document d'orientation

Comité interministériel en alimentation (MAPAQ-MEQ-MSSS), 1987, Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec, Québec. (ISBN 2-550-18840-3)

Sommaire: *Document qui propose, d'une part, l'orientation qui mérite de prévaloir dans le domaine de l'alimentation en milieu scolaire. D'autre part, il suggère des moyens d'action et circonscrit les responsabilités des ministères concernés et des organismes scolaires dans l'application de cette orientation. Un document complémentaire d'orientation ainsi que huit guides d'accompagnement complètent l'ensemble des productions nécessaires à l'implantation de ces voies d'action.*

Document écrit: Livre, 27 pages
Disponibilité: Gratuit
Distributeur: Directions régionales du M.E.Q. et du M.A.P.A.Q. ainsi que dans tous les Départements de santé communautaire

0603 L'alimentation, c'est

Edith Down, Sharon Pisesky, traduction de Francine Labelle-Jobin, 1981, Edicompo, Longueuil. (ISBN 2-89066-012-5, Collection du Mieux-vivre)

Sommaire: *Vingt-cinq chapitres regroupés comme suit: les aliments qui s'offrent à vous; la place du marché; le contenu des aliments; l'art et la science de la cuisine; les aliments et les traditions. Ouvrage dont le langage est facile, la présentation didactique et qui nous donne de nombreuses suggestions d'activités. Le titre original de ce livre est "What's to eat?"*

Document écrit: Livre, 287 pages
Disponibilité: Achat: 12,00 $
Distributeur: Librairie(s) locale(s)

0604 La nutrition

William Scheider, traduction et adaptation de Louise Berger et Céline Broomfield, 1985, McGraw-Hill, Montréal. (ISBN 0-07-548683-0)

Sommaire: *Ouvrage touchant à tout le domaine de la nutrition. Il s'adresse aux élèves du secondaire, collégial et même aux étudiants d'université. Peut être utile dans différents programmes d'enseignement. Le titre original de ce livre est "Nutrition".*

Document écrit: Livre, 548 pages
Disponibilité: Achat: ? $
Distributeur: Librairie(s) locale(s)

0605 La santé dans votre assiette

Marcel Rouet, 1980, Balland, Paris. (ISBN 2-7158-0282-X, Collection Les guides pratiques de la vie moderne)

Sommaire: *Initiation à la diététique et évolution du régime alimentaire au fur et à mesure de la réduction de l'activité, habituellement commandée par*

l'encadrement en âge. Des menus et des recettes sont présentés en fin d'ouvrage.

Document écrit: Livre, 231 pages
Disponibilité: Achat: 9,95 $
Distributeur: Librairie(s) locale(s)

0606 La table de famille

Rosemonde Pujol, 1981, Hachette, Paris. (ISBN 2-01-010677)

Sommaire: *Ouvrage de vulgarisation sur l'alimentation qui se lit presque comme un roman. L'auteure fait vivre et converser une famille au fil des mois: santé, hygiène, besoins alimentaires (enfants, adultes, femmes enceintes, personnes âgées), préparation des aliments, droits du consommateur. Tous les problèmes de nutrition y sont abordés.*

Document écrit: Livre, 297 pages
Disponibilité: Achat: ? $
Distributeur: Librairie(s) locale(s)

0607 Le défi alimentaire de la femme

Louise Lambert-Lagacé, 1988, Editions de l'Homme, Montréal. (ISBN 2-7619-0748-5)

Sommaire: *Les dernières enquêtes le prouvent: les femmes n'arrivent plus à bien se nourrir. Elles subissent des contraintes que l'homme ne connaît pas: l'obligation sociale d'être mince; une relation complexe et souvent malheureuse avec la nourriture; la responsabilité quotidienne des repas; un horaire surchargé; la difficulté de trouver des menus convenables au restaurant. Les femmes, quel que soit leur âge, ont des besoins nutritionnels importants, et nombreuses sont celles qui souffrent de déficiences alimentaires. Elles doivent manger "mieux" sans nécessairement manger plus. Voilà le défi! L'auteure propose une stratégie alimentaire simple, que chaque femme peut adapter à sa situation, selon son rythme.*

Document écrit: Livre, 248 pages
Disponibilité: Achat: ? $
Distributeur: Agence de distribution populaire Inc.

0608 Manger entre 2 et 5 ans ... un monde à découvrir

Nadia Tadros, 1985, Centre local de services communautaires Ste-Rose de Laval, Laval.

Sommaire: *Ce dépliant décrit les comportements alimentaires du préscolaire et propose aux parents des moyens pour aider leur enfant à acquérir de bonnes habitudes alimentaires.*

Document écrit: Dépliant, 6 pages
Disponibilité: Gratuit
Distributeur: Centre local de services communautaires Ste-Rose de Laval

0609 Mangez mieux, vivez mieux: un guide pratique de santé et de nutrition

Sélection du Reader's Digest, traduction de Françoise Bordeleau, Marie-Josée Chrétien et Suzette Thibeault-Belleau, 1983, Sélection, Montréal. (ISBN 0-88850-115-3)

Sommaire: *L'ouvrage se divise en quatre parties. 1. L'ABC de la nutrition (éléments nutritifs essentiels, valeur nutritive des aliments). 2. L'alimentation familiale (guide d'achat, conservation des aliments, techniques de préparation, recettes). 3. La santé par une bonne alimentation. 4. Régimes particuliers adaptés aux besoins. Le titre original de ce livre est "Eat better, live better".*

Document écrit: Livre, 416 pages
Disponibilité: Achat: 25,00 $
Distributeur: Sélection du Reader's Digest

0610 Menu de santé

Louise Lambert-Lagacé, collaboration de Lison Chauvin-Désaurdy, préface de Joel de Rosnay et Jean Davignon, 1981, Editions de l'Homme, Montréal. (ISBN 2-7619-0184-3)

Sommaire: *Ce volume, comme son titre l'indique, se veut plus qu'un livre de recettes. Les sept premiers chapitres constituent une analyse de nos habitudes alimentaires et un recueil de conseils sur le choix et la valeur nutritive des aliments. Les deux derniers chapitres présentent vingt deux menus équilibrés avec les recettes des mets suggérés. Ce traité d'alimentation prône les avantages d'une moins grande consommation de viande et même du végétarisme. On y retrouve, en plus, quatorze menus quotidiens comprenant une quantité minimale de viande et huit menus végétariens sans viande.*

Document écrit: Livre, 245 pages
Disponibilité: Achat: ? $
Distributeur: Librairie(s) locale(s)

0611 Mythes et réalités sur les produits alimentaires

Direction des communications et direction des politiques alimentaires, 1985, Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec, Québec.

Sommaire: *Dépliant qui contient les réponses à un questionnaire adressé, en 1984, à des familles ainsi qu'à des jeunes du secondaire et du collégial. Ce questionnaire portait sur l'achat, la conservation, la consommation et la cuisson des aliments.*

Document écrit: Dépliant, 8 pages
Disponibilité: Gratuit
Distributeur: Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec, Service des publications

0612 On fête avec de bons aliments

Linda Chénier et Jacintho Laflamme, 1984, Centre local de services communautaires Grande-Rivière, Aylmer.

Sommaire: *Volume regroupant de l'information pour encourager la présentation d'aliments attrayants et nutritifs lors d'occasions spéciales à l'école. Peut s'adresser aux enseignants, aux parents et aux responsables de garderie.*

Document écrit: Livre, 116 pages
Disponibilité: Achat: 5,00 $
Distributeur: Centre local de services communautaires Grande-Rivière

0613 Projet de collaboration des parents à l'enseignement de la nutrition dans les écoles élémentaires de premier cycle

Services aux étudiants, 1977, Commission scolaire Baldwin-Cartier, Pointe-Claire.

Sommaire: *Ce document renferme les modalités d'implantation d'une politique alimentaire telle qu'adoptée par cette commission scolaire.*

Document écrit: Brochure, 6 pages
Disponibilité: Gratuit
Distributeur: Commission scolaire Baldwin-Cartier

0614 A boire et à manger

Gilles Sainte-Marie et associés Inc., 1985, Gilles Sainte-Marie et associés, Montréal. (La santé c'est payant, numéro 8)

Sommaire: *L'alimentation sert d'abord à nous apporter l'énergie nécessaire pour fonctionner régulièrement toute la journée. Elle assure le bon fonctionnement de tout l'organisme et maintient l'ensemble de ses fonctions actives et efficaces. Il y a un équilibre à trouver dans la façon de se nourrir. Il doit y avoir correspondance entre ce que nous mangeons et notre consommation d'énergie. Une bonne hygiène alimentaire peut éviter plusieurs problèmes reliés à l'irrégularité intestinale, problèmes très répandus en Amérique du Nord. Bien manger, se détendre, faire de l'exercice, contribuent à aider son organisme à fonctionner normalement.*

Document écrit: Enregistrement vidéo - 1 vidéogramme (28 min.): sonore, couleur, Beta, VHS ou 3/4 pouce
Disponibilité: Achat: 300,00 $
Distributeur: Le groupe Multimédia du Canada

0615 Conditionnement des fruits et légumes frais

Richard Boivin, Angèle Lebeau, Réal Thérioult et Jacques De Varennes, réalisation, 1986, Opsom Inc., Radio-Québec et le Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec, Québec. (Série télévisée Les Vivres du Québec, numéro de série 080-86-017)

Sommaire: *Emission télévisée en trois volets. D'une part, la chronique historique nous parle du lait, du beurre et du fromage. D'autre part, le dossier nous fait découvrir le conditionnement des fruits et des légumes et les différentes techniques utilisées pour en prolonger la fraîcheur depuis le champ jusqu'à la table du consommateur. Enfin, la diététiste, qui anime la chronique alimentaire, nous renseigne sur la restauration rapide.*

Document écrit: Enregistrement vidéo - 1 vidéogramme (26 min.): sonore, couleur, Beta, VHS ou U-matic 3/4 pouce
Disponibilité: Prêt
Distributeur: Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec, Service de l'audiovisuel

0616 Food, energy and you

Perennial Education Inc., 1983, Perennial Education Inc., Etats-Unis.

Sommaire: *Document qui enseigne comment le corps utilise son énergie ainsi que la façon dont la nourriture ingérée produit de l'énergie. Démontre aussi l'importance de saines habitudes alimentaires. Document également offert en film cinématographique, couleur, 16 mm.*

Document écrit: Enregistrement vidéo - 1 vidéogramme (20 min.): sonore, couleur, VHS ou 3/4 pouce
Disponibilité: Achat: 395,00 $, Location
Distributeur: Magic Lantern Film Distributors Ltd.

0617 L'agneau

Richard Boivin, Angèle Lebeau, Réal Thérioult et Jacques De Varennes, réalisation, 1986, Opsom Inc., Radio-Québec et le Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec, Québec. (Série télévisée Les Vivres du Québec, numéro de série 080-86-022)

Sommaire: *Emission télévisée en trois volets. D'une part, la chronique historique nous raconte le temps des sucres. D'autre part, le dossier nous dit que l'agneau est une viande à découvrir pour sa saveur et qui s'apprête de multiples façons. Nous y verrons plus particulièrement comment se prépare un méchoui à la mode arabe. Enfin, la diététiste, qui anime la chronique alimentaire, nous renseigne sur les produits légers.*

Document écrit: Enregistrement vidéo - 1 vidéogramme (26 min.): sonore, couleur, Beta, VHS ou U-matic 3/4 pouce
Disponibilité: Prêt
Distributeur: Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec, Service de l'audiovisuel

0618 La nutrition, mythes et réalités

Edouard Garneau, réalisation, 1984, Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec et Télé-Capitale, Québec. (Série télévisée Nourrir le Québec III, numéro de série 080-84-1061)

Sommaire: *Pendant le mois de la nutrition, des consommateurs et une diététiste nous entretiennent des mythes et des*

réalités en nutrition. Démonstration culinaire: poisson fumé.

Document écrit: Enregistrement vidéo - 1 vidéogramme (25 min.): sonore, couleur, Beta, VHS ou 3/4 pouce
Disponibilité: Prêt
Distributeur: Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec, Service de l'audiovisuel

0619 La qualité des produits marins

Richard Boivin, Angèle Lebeau, Réal Thériault et Jacques De Varennes, réalisation, 1986, Opsun Inc., Radio-Québec et le Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec, Québec. (Série télévisée Les Vivres du Québec, numéro de série 080-86-021)

Sommaire: Émission télévisée en trois volets. D'une part, la chronique historique nous parle des quatre saisons. D'autre part, le dossier nous informe des soins apportés aux poissons et fruits de mer pour en assurer la qualité. Enfin, la diététiste, qui anime la chronique alimentaire, nous renseigne sur l'alimentation des petits.

Document écrit: Enregistrement vidéo - 1 vidéogramme (26 min.): sonore, couleur, Beta, VHS ou U-matic 3/4 pouce
Disponibilité: Prêt
Distributeur: Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec, Service de l'audiovisuel

0620 Le squelette

Multimédia audiovisuel et Visual Education Centre, version française, 1985, Encyclopaedia Britannica Educational Corporation, Chicago.

Sommaire: Explications sur la structure, la fonction, la composition et la coordination générale du squelette humain. Mise en valeur de l'importance de l'alimentation et de l'exercice physique pour la bonne santé de l'ossature. Document également offert en film cinématographique, couleur, 16 mm.

Document écrit: Enregistrement vidéo - 1 vidéogramme (21 min.): sonore, couleur, Beta ou VHS
Disponibilité: Achat: 250,00 $
Distributeur: Le groupe Multimédia du Canada

0621 Le veau lourd

Richard Boivin, Angèle Lebeau, Réal Thériault et Jacques De Varennes, réalisation, 1986, Opsun Inc., Radio-Québec et le Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec, Québec. (Série télévisée Les Vivres du Québec, numéro de série 080-86-011)

Sommaire: Émission télévisée en trois volets. D'une part, la chronique historique nous relate la pêche à la morue. D'autre part, le dossier nous mentionne que l'on fait maintenant le veau de lait ou le veau de grain plus lourd qu'avant. Enfin, la diététiste, qui anime la chronique alimentaire, nous dit qu'il est possible de bien manger à bon compte.

Document écrit: Enregistrement vidéo - 1 vidéogramme (26 min.): sonore, couleur, Beta, VHS ou U-matic 3/4 pouce
Disponibilité: Prêt
Distributeur: Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec, Service de l'audiovisuel

0622 Les croustilles

Richard Boivin, Angèle Lebeau, Réal Thériault et Jacques De Varennes, réalisation, 1986, Opsun Inc., Radio-Québec et le Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec, Québec. (Série télévisée Les Vivres du Québec, numéro de série 080-86-032)

Sommaire: Émission télévisée en trois volets. D'une part, la chronique historique nous parle du cheval. D'autre part, le dossier nous fait découvrir la pomme de terre, l'état du marché et sa transformation en croustilles. Enfin, la diététiste, qui anime la chronique alimentaire, nous renseigne sur l'alimentation en plein air.

Document écrit: Enregistrement vidéo - 1 vidéogramme (26 min.): sonore, couleur, Beta, VHS ou U-matic 3/4 pouce
Disponibilité: Prêt
Distributeur: Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec, Service de l'audiovisuel

0623 Les fromages

Richard Boivin, Angèle Lebeau, Réal Thériault et Jacques De Varennes, réalisation, 1986, Opsun Inc., Radio-Québec et le Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec, Québec. (Série télévisée Les Vivres du Québec, numéro de série 080-86-005)

Sommaire: Émission télévisée en trois volets. D'une part, la chronique historique nous parle de la basse-cour. D'autre part, le dossier nous amène à la découverte des fromages de chez nous, des fromages fabriqués à partir d'un lait considéré par les experts comme l'un des meilleurs au monde. Enfin, la diététiste, qui anime la chronique alimentaire, nous donne des trucs pour mieux acheter ses aliments.

Document écrit: Enregistrement vidéo - 1 vidéogramme (26 min.): sonore, couleur, Beta, VHS ou U-matic 3/4 pouce
Disponibilité: Prêt
Distributeur: Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec, Service de l'audiovisuel

0624 Les pâtes alimentaires

Richard Boivin, Angèle Lebeau, Réal Thériault et Jacques De Varennes, réalisation, 1986, Opsom Inc., Radio-Québec et le Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec, Québec. (Série télévisée Les Vivres du Québec, numéro de série 080-86-016)

Sommaire: *Émission télévisée en trois volets. D'une part, la chronique historique nous parle des grandes boucheries. D'autre part, le dossier nous montre que la pâte alimentaire est un aliment connu comme le monde que l'on redécouvre au Québec. Enfin, la diététiste, qui anime la chronique alimentaire, nous renseigne sur l'alimentation des aînés.*

Document écrit: Enregistrement vidéo - 1 vidéogramme (26 min.): sonore, couleur, Beta, VHS ou U-matic 3/4 pouce

Disponibilité: Prêt

Distributeur: Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec, Service de l'audiovisuel

0625 Les vivres du Québec

Richard Boivin, Angèle Lebeau, Réal Thériault et Jacques De Varennes, réalisation, 1986, Opsom Inc., Radio-Québec et le Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec, Québec. (Série télévisée Les Vivres du Québec, numéro de série 080-86-026)

Sommaire: *Émission télévisée en trois volets. D'une part, la chronique historique nous dresse un portrait de la tache canadienne. D'autre part, le dossier fait un haste tour d'horizon de l'agriculture québécoise et de ses répercussions sur l'industrie alimentaire. Enfin, la diététiste, qui anime la chronique alimentaire, nous renseigne sur les mythes alimentaires.*

Document écrit: Enregistrement vidéo - 1 vidéogramme (26 min.): sonore, couleur, Beta, VHS ou U-matic 3/4 pouce

Disponibilité: Prêt

Distributeur: Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec, Service de l'audiovisuel

0626 Manger comme tout le monde

Direction générale de l'éducation des adultes du Ministère de l'Éducation du Québec et Commission scolaire régionale du Grand-Portage, 1978, Commission des écoles catholiques de Québec, Service de l'éducation des adultes, Québec.

Sommaire: *Importance d'un bon régime alimentaire illustrée à partir des thèmes suivants: statistiques sur l'alimentation; combinaisons alimentaires; rôle des protéines; rôle des glucides; âge, poids et activités; lipides; vitamines et sels minéraux; calories; cellulose, fibre alimentaire; surconsommation et ses effets; prévention, règles à suivre.*

Document écrit: Enregistrement vidéo - 1 vidéogramme (23 min.): sonore, couleur, Beta, VHS ou 3/4 pouce

Disponibilité: Achat: 20,00 $

Distributeur: Commission scolaire des Laurentides, Centre d'animation et de productions audiovisuelles

0627 Nutrition: eating to live or living to eat

Dallas County Community College District, 1985, Dallas County Community College District, États-Unis.

Sommaire: *Quelle est la relation entre la nourriture que nous servons au dîner et les maladies dont nous pourrons souffrir plus tard? Comment pouvons nous faire en sorte que nos habitudes alimentaires nous aident à obtenir une vie saine? Les scientifiques ont découvert que l'alimentation jouait un rôle important dans la santé. Le docteur Norman Kaplan discute des données disponibles en nutrition. On offre également des lignes directrices afin de faire des bons choix alimentaires tant au supermarché que dans la cuisine.*

Document écrit: Enregistrement vidéo - 1 vidéogramme (30 min.): sonore, couleur, VHS ou 3/4 pouce

Disponibilité: Achat: 295,00 $, Location

Distributeur: Magic Lantern Film Distributors Ltd.

0628 Se rendre malade à se guérir

Gilles Sainte-Marie et associés Inc., 1985, Gilles Sainte-Marie et associés, Montréal. (La santé c'est payant, numéro 9)

Sommaire: *On abuse souvent des médicaments. Avant de prendre de l'aspirine, pourquoi ne pas chercher d'où peut venir le mal de tête. Une bonne nuit de repos pourrait peut-être faire l'affaire. Nous avons développé des habitudes alimentaires qui nous éloignent de plus en plus des aliments simples et naturels. Il faut y mettre de l'ordre: manger en quantité raisonnable, choisir des aliments sains, manger lentement dans une ambiance agréable et relaxante. Il est également important de faire la distinction entre la grippe et un simple rhume. Notre première réaction est de recourir à toute la panoplie de médicaments offerts sur le marché, alors qu'il vaudrait mieux se mettre au lit.*

Document écrit: Enregistrement vidéo - 1 vidéogramme (28 min.): sonore, couleur, Beta, VHS ou 3/4 pouce

Disponibilité: Achat: 150,00 $

Distributeur: Le groupe Multimédia du Canada

0629 The nutrition test

Perennial Education Inc., 1985, Perennial Education Inc., États-Unis.

Sommaire: *Document sous forme de jeu questionnaire qui fait vérifier aux spectateurs leurs connaissances en matière de nutrition et de saines habitudes de vie. Il montre aussi la façon dont les consommateurs peuvent se renseigner sur les aliments tout en faisant leurs achats et en lisant attentivement les étiquettes de produits alimentaires. Finalement, on y propose quelques conseils afin de conserver la valeur nutritive des*

aliments lors de leur préparation et de leur cuisson. Document également offert en film cinématographique, couleur, 16 mm.

Document écrit: Enregistrement vidéo - 1 vidéogramme (21 min.): sonore, couleur, VHS ou 3/4 pouce
Disponibilité: Achat: 325,00 $, Location
Distributeur: Magic Lantern Film Distributors Ltd.

0630 Whole body manual

Perennial Education Inc., 1985, Perennial Education Inc., Etats-Unis.

Sommaire: *Document énergétique qui nous fait voir à l'aide de photographies immortelles, l'efficacité et l'agilité d'un corps humain en bonne santé. On y explique également l'importance de faire de bons choix d'aliments afin de maintenir un état de santé optimal. Document également offert en film cinématographique, couleur, 16 mm.*

Document écrit: Enregistrement vidéo - 1 vidéogramme (19 min.): sonore, couleur, VHS ou 3/4 pouce
Disponibilité: Achat: 425,00 $, Location
Distributeur: Magic Lantern Film Distributors Ltd.

HYGIENE ET SALUBRITÉ DES ALIMENTS

0631 Défense de fumer

Direction de l'inspection des aliments à la consommation, Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec, 1988, Direction de l'inspection des aliments à la consommation, Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation.

Sommaire: *Pictogramme qui indique aux gens qu'il est défendu de fumer dans certains endroits. Document qui s'adresse aux gestionnaires et aux professeurs en cuisine professionnelle.*

Document écrit: Pictogramme, 18 cm2, couleur
Disponibilité: Gratuit
Distributeur: Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation, Direction de l'inspection des aliments à la consommation

0632 Essentiel

Direction de l'inspection des aliments à la consommation, Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec, 1988, Direction de l'inspection des aliments à la consommation, Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation.

Sommaire: *Pictogramme autocollant qui illustre la pratique essentielle du lavage des mains. Document qui s'adresse aux gestionnaires et aux professeurs en cuisine professionnelle.*

Document écrit: Pictogramme autocollant, 20 X 25 cm, couleur
Disponibilité: Gratuit
Distributeur: Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation, Direction de l'inspection des aliments à la consommation

0633 Hygiène et salubrité dans la manipulation des aliments

Direction de l'inspection des aliments à la consommation, Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec, 1988, Direction de l'inspection des aliments à la consommation, Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation.

Sommaire: *Brochure ayant pour but de résumer les principales règles d'hygiène et de salubrité en vigueur dans les établissements alimentaires. S'adresse aux gestionnaires, aux professeurs en cuisine professionnelle, aux manipulateurs d'aliments et aux élèves.*

Document écrit: Brochure, 8 pages
Disponibilité: Gratuit
Distributeur: Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation, Direction de l'inspection des aliments à la consommation

0634 L'hygiène et la salubrité dans la manipulation des aliments (Offre de service aux commissions scolaires)

Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec, 1988, Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec, Québec.

Sommaire: *Ce dépliant propose aux gestionnaires et aux manipulateurs d'aliments des services alimentaires de commissions scolaires, un soutien technique sous forme de conseils et de cours de formation en matière d'hygiène et de salubrité.*

Document écrit: Dépliant, 6 volets
Disponibilité: Gratuit
Distributeur: Directions régionales du Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec

0635 La salubrité dans le service de la crème glacée

Direction de l'inspection des aliments à la consommation, Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec, 1988, Direction de l'inspection des aliments à la consommation, Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation.

Sommaire: *Dépliant qui énumère les règles de manipulation et de conservation de la crème glacée ainsi que les règles d'entretien des sorbetières. S'adresse aux gestionnaires et aux professeurs en cuisine professionnelle ainsi qu'aux élèves.*

Document écrit: Dépliant, 3 volets
Disponibilité: Gratuit
Distributeur: Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation, Direction de l'inspection des aliments à la consommation

0636 Manipulons la viande sécuritairement

Direction de l'inspection des aliments à la consommation, Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec, 1988, Direction de l'inspection des aliments à la consommation, Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation.

Sommaire: *Dépliant qui vise à prévenir la colite hémorragique souvent causée par l'ingestion de viande insuffisamment cuite. S'adresse aux gestionnaires et aux professeurs en cuisine professionnelle.*

Document écrit: Dépliant, 3 volets
Disponibilité: Gratuit
Distributeur: Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation, Direction de l'inspection des aliments à la consommation

0637 Nettoyage et désinfection dans les établissements alimentaires

Direction de l'inspection des aliments à la consommation, Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec, 1988, Direction de l'inspection des aliments à la consommation, Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation.

Sommaire: *Brochure qui aborde les principes de nettoyage, lavage, désinfection et entretien des équipements et accessoires utilisés dans les établissements alimentaires. S'adresse aux gestionnaires, aux professeurs en cuisine professionnelle, aux manipulateurs d'aliments et aux élèves.*

Document écrit: Brochure, 8 pages
Disponibilité: Gratuit
Distributeur: Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation, Direction de l'inspection des aliments à la consommation

0638 Pour une crème glacée de qualité

Direction de l'inspection des aliments à la consommation, Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec, 1988, Direction de l'inspection des aliments à la consommation, Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation.

Sommaire: *Affiche autocollante qui résume les règles de conservation de la crème glacée et d'entretien des sorbetières. Document qui s'adresse aux gestionnaires et aux professeurs en cuisine professionnelle ainsi qu'aux élèves.*

Document écrit: Affiche autocollante, 20 X 30 cm, couleur
Disponibilité: Gratuit
Distributeur: Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation, Direction de l'inspection des aliments à la consommation

0639 Pour une manipulation sécuritaire des aliments

Direction de l'inspection des aliments à la consommation, Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec, 1988, Direction de l'inspection des aliments à la consommation, Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation.

Sommaire: *Affiche autocollante qui illustre les températures de conservation des aliments. Document qui s'adresse aux gestionnaires et aux professeurs en cuisine professionnelle ainsi qu'aux élèves.*

Document écrit: Affiche autocollante, 45 X 20 cm, couleur
Disponibilité: Gratuit
Distributeur: Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation, Direction de l'inspection des aliments à la consommation

0640 Préparation des repas à la cabane à sucre

Direction de l'inspection des aliments à la consommation, Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec, 1988, Direction de l'inspection des aliments à la consommation, Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation.

Sommaire: *Dépliant qui énumère les principes de base d'hygiène et de salubrité nécessaires afin d'offrir aux clients une nourriture saine. S'adresse aux gestionnaires et aux professeurs en cuisine professionnelle.*

Document écrit: Dépliant, 4 volets
Disponibilité: Gratuit
Distributeur: Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation, Direction de l'inspection des aliments à la consommation

0641 Préparation des repas dans les garderies

Direction de l'inspection des aliments à la consommation, Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec, 1988, Direction de l'inspection des aliments à la consommation, Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation.

Sommaire: *Dépliant qui vise à sensibiliser les manipulateurs d'aliments sur les règles de base d'hygiène et de salubrité des aliments en vue d'offrir la meilleure qualité d'aliments possible aux enfants des garderies. S'adresse aux gestionnaires et aux professeurs en cuisine professionnelle.*

Document écrit: Dépliant, 4 volets
Disponibilité: Gratuit
Distributeur: Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation, Direction de l'inspection des aliments à la consommation

0642 Case history No. 1: Staphylococcus Aureus (Sauces)

Charles Young, Tony Wood et Bill Hines, 1987, B.C. Ministry of Health, Vancouver Community College, Canada British Columbia Tourist Industry Development, Canada. (Foodsafe, a sanitation program for food handlers)

Sommaire: *Ce vidéogramme nous montre la source de vingt-six empoisonnements alimentaires dans une même soirée. Les sauces hollandaises et béarnaises étaient les coupables. Les spectateurs doivent suivre les procédures et essayer de découvrir à quel moment le cuisinier a commis une erreur, soit au niveau de son hygiène personnel, du temps de préparation ou de la température.*

Document écrit: Enregistrement vidéo - 1 vidéogramme (11 min.): sonore, couleur, VHS ou 3/4 pouce
Disponibilité: Achat: 205,00 $, Location
Distributeur: Magic Lantern Film Distributors Ltd.

0643 Case history No. 2: Hepatitis A

Charles Young, Tony Wood et Bill Hines, 1987, B.C. Ministry of Health, Vancouver Community College, Canada British Columbia Tourist Industry Development, Canada. (Foodsafe, a sanitation program for food handlers)

Sommaire: *Ce vidéogramme nous montre une histoire de cas d'épidémie d'hépatite dans le New Jersey. L'hépatite est une maladie qui affecte le foie et qui est reconnue comme étant mortelle. Plus de cinquante cas d'hépatite ont été rapportés à l'intérieur d'une période de trois semaines pour un seul restaurant. Les spectateurs doivent suivre les étapes qui identifieront l'hygiène du personnel comme étant la cause de cette épidémie.*

Document écrit: Enregistrement vidéo - 1 vidéogramme (9 min.): sonore, couleur, VHS ou 3/4 pouce
Disponibilité: Achat: 205,00 $, Location
Distributeur: Magic Lantern Film Distributors Ltd.

0644 Case history No. 3: Staphylococcus Aureus (Meat)

Charles Young, Tony Wood et Bill Hines, 1987, B.C. Ministry of Health, Vancouver Community College, Canada British Columbia Tourist Industry Development, Canada. (Foodsafe, a sanitation program for food handlers)

Sommaire: *Un traiteur est le cadre de cette histoire de cas qui nous montre une épidémie d'empoisonnements alimentaires dus aux staphylocoques dorés. Le temps, la température et l'hygiène du personnel sont tous des facteurs reliés à cet empoisonnement. Les spectateurs doivent essayer d'identifier les erreurs majeures commises lors de la préparation des aliments.*

Document écrit: Enregistrement vidéo - 1 vidéogramme (8 min.): sonore, couleur, VHS ou 3/4 pouce
Disponibilité: Achat: 205,00 $, Location
Distributeur: Magic Lantern Film Distributors Ltd.

0645 Case history No. 4: Bacillus Cereus

Charles Young, Tony Wood et Bill Hines, 1987, B.C. Ministry of Health, Vancouver Community College, Canada British Columbia Tourist Industry Development, Canada. (Foodsafe, a sanitation program for food handlers)

Sommaire: *Ce vidéogramme nous montre une épidémie d'empoisonnements alimentaires dus à un buffet chinois et nous fait voir les étapes qui ont conduit à cette épidémie. Plusieurs morceaux de vaisselle contenant l'agent causal, la bactérie "Bacillus Cereus", furent identifiés jusqu'à ce que la source majeure soit découverte. Les temps d'attente prolongés et la température furent identifiés comme étant la cause du problème.*

Document écrit: Enregistrement vidéo - 1 vidéogramme (8 min.): sonore, couleur, VHS ou 3/4 pouce
Disponibilité: Achat: 205,00 $, Location
Distributeur: Magic Lantern Film Distributors Ltd.

0646 Case history No. 5: Salmonella (Eggs)

Charles Young, Tony Wood et Bill Hines, 1987, B.C. Ministry of Health, Vancouver Community College, Canada British Columbia Tourist Industry Development, Canada. (Foodsafe, a sanitation program for food handlers)

Sommaire: *Ce vidéogramme nous montre une histoire de cas d'empoisonnement par salmonelloses dans l'Est du Canada. Le bilan fut de deux morts, trente hospitalisations et plus de deux cent malades. Des milliers de dollars furent dépensés en coûts d'hospitalisation, en coûts d'examens de laboratoire, en frais légaux et en perte de salaires. Les spectateurs doivent donc suivre les étapes et identifier le problème en observant les délais et la température.*

Document écrit: Enregistrement vidéo - 1 vidéogramme (9 min.): sonore, couleur, VHS ou 3/4 pouce
Disponibilité: Achat: 205,00 $, Location
Distributeur: Magic Lantern Film Distributors Ltd.

0647 Case history No. 6: Campylobacter

Charles Young, Tony Wood et Bill Hines, 1987, B.C. Ministry of Health, Vancouver Community College, Canada British Columbia Tourist Industry Development, Canada. (Foodsafe, a sanitation program for food handlers)

Sommaire: *Ce vidéogramme nous montre les événements qui ont rendu trois cent trente personnes malades dans une grande institution. Toutes les victimes mangeaient à la même cafétéria et plusieurs ingéraient différents aliments. Les spectateurs doivent identifier le début de cette épidémie en suspectant les techniques de lavage de vaisselle.*

Document écrit: Enregistrement vidéo - 1 vidéogramme (10 min): sonore, couleur, VHS ou 3/4 pouce
Disponibilité: Achat: 205,00 $, Location
Distributeur: Magic Lantern Film Distributors Ltd.

0648 Case history No. 7: Clostridium Botulinum

Charles Young, Tony Wood et Bill Hines, 1987, B.C. Ministry of Health, Vancouver Community College, Canada British Columbia Tourist Industry Development, Canada. (Foodsafe, a sanitation program for food handlers)

Sommaire: *Ce vidéogramme nous montre les événements quotidiens dans un petit café impliqué dans une épidémie de botulisme. Parmi les vingt huit personnes atteintes, il y en a une qui est décédée. Les spectateurs doivent noter la période de temps et les températures durant la préparation des aliments afin de déterminer ce qui s'est passé.*

Document écrit: Enregistrement vidéo - 1 vidéogramme (8 min.): sonore, couleur, VHS ou 3/4 pouce
Disponibilité: Achat: 205,00 $, Location
Distributeur: Magic Lantern Film Distributors Ltd.

0649 Case history No. 8: Salmonella (Meat)

Charles Young, Tony Wood et Bill Hines, 1987, B.C. Ministry of Health, Vancouver Community College, Canada British Columbia Tourist Industry Development, Canada. (Foodsafe, a sanitation program for food handlers)

Sommaire: *La préparation des repas pour un grand nombre de personnes requiert une attention particulière au niveau de la cuisson et de la réfrigération des mets. Les invités d'un banquet de noces l'ont appris lorsqu'ils ont eu un empoisonnement par salmonellose. Les spectateurs doivent identifier, à travers la préparation du repas et de hors d'oeuvre, ce qui causa l'épidémie.*

Document écrit: Enregistrement vidéo - 1 vidéogramme (11 min.): sonore, couleur, VHS ou 3/4 pouce
Disponibilité: Achat: 205,00 $, Location
Distributeur: Magic Lantern Film Distributors Ltd.

0650 Foodsafe, a sanitation program for food handlers

Charles Young, Tony Wood et Bill Hines, 1987, B.C. Ministry of Health, Vancouver Community College, Canada British Columbia Tourist Industry Development, Canada. (Foodsafe, a sanitation program for food handlers)

Sommaire: *Programme qui contient une série de douze vidéogrammes et de la documentation écrite. Chaque vidéogramme est réalisé d'après un incident d'empoisonnement alimentaire. Le programme présente les procédés utilisés puis pose la question: "Qu'est-ce qui est arrivé?" On y décrit ensuite les procédés incorrects et ceux qui auraient dû être employés. Noter que le vidéogramme peut être arrêté lorsque la question apparaît à l'écran de sorte qu'une animation de groupe est possible.*

Document écrit: Ensemble multisupports - 12 vidéogrammes: sonore, couleur, VHS ou 3/4 pouce + cartable contenant un guide du maître, diapositives et solfates
Disponibilité: Achat: 2 495,00 $, Location
Distributeur: Magic Lantern Film Distributors Ltd.

0651 Foodservice facilities and equipment

Charles Young, Tony Wood et Bill Hines, 1987, B.C. Ministry of Health, Vancouver Community College, Canada British Columbia Tourist Industry Development, Canada. (Foodsafe, a sanitation program for food handlers)

Sommaire: *Programme qui démontre l'importance d'un bon aménagement de service alimentaire. Une disposition adéquate, du matériel et des surfaces propres, un arrangement efficace de l'équipement et des locaux ainsi que l'utilisation de procédures d'hygiène et de nettoyage, voilà les conditions qui sont essentielles à la salubrité lors de la manipulation des aliments.*

Document écrit: Enregistrement vidéo - 1 vidéogramme (10 min.): sonore, couleur, VHS ou 3/4 pouce
Disponibilité: Achat: 205,00 $, Location
Distributeur: Magic Lantern Film Distributors Ltd.

0652 Foodservice housekeeping and pest control

Charles Young, Tony Wood et Bill Hines, 1987, B.C. Ministry of Health, Vancouver Community College, Canada British Columbia Tourist Industry Development, Canada. (Foodsafe, a sanitation program for food handlers)

Sommaire: *Ce programme nous [illegible] sur les insectes et les rongeurs fréquemment rencontrés dans l'industrie alimentaire. Il nous renseigne sur leur danger, leurs habitudes ainsi que sur leur prévention et leur contrôle. L'emphase est mise sur la propreté car elle est la base de toute la lutte contre les insectes et les rongeurs. Ce vidéogramme nous donne également des renseignements pratiques sur les habitudes et les cycles de reproduction des mouches, des cafards, des rats et des souris. On y explique aussi comment recourir aux agences spécialisées en extermination pour faire face à un problème d'invasion d'insectes ou de rongeurs.*

Document écrit: Enregistrement vidéo - 1 vidéogramme (13 min.): sonore, couleur, VHS ou 3/4 pouce
Disponibilité: Achat: 205,00 $, Location
Distributeur: Magic Lantern Film Distributors Ltd.

0653 How safe is our food

Southern California Consortium for Community College Television, 1986, Southern California Consortium for Community College Television, Etats-Unis.

Sommaire: *Document qui examine la sécurité relative des divers additifs qui sont ajoutés aux aliments que nous consommons: agents de conservation, inhibiteurs d'enzymes, rehausseurs de saveur, antioxydants, émulsifiants et stabilisateurs. On examine aussi les effets des pesticides, herbicides et de la pollution sur la sécurité et la qualité de notre alimentation. De plus, on y discute de la protection et de la qualité des aliments.*

Document écrit: Enregistrement vidéo - 1 vidéogramme (30 min.): sonore, couleur, VHS ou 3/4 pouce
Disponibilité: Achat: 295,00 $, Location
Distributeur: Magic Lantern Film Distributors Ltd.

0654 L'eau potable

Jacques Méthé, réalisation, 1979, Radio-Québec, Montréal. (Prévenir ou guérir, Radio-Québec 1305-008)

Sommaire: *Explications sur les eaux potables et les eaux contaminées: comment reconnaître l'eau potable, quand s'en méfier, que faire en cas de doute et quelles conséquences peut avoir une mauvaise décision.*

Document écrit: Enregistrement vidéo - 1 vidéogramme (14 min.): sonore, couleur, 3/4 pouce
Disponibilité: Achat: 30,00 $
Distributeur: Radio-Québec

0655 La qualité, une priorité au Québec

Sous-ministériat de la qualité des aliments et de la santé animale, Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec, 1987, Vidéocom pour le Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec, Québec.

Sommaire: *Ce vidéogramme démontre que la qualité de nos produits est contrôlée tout au long de la chaîne agro-alimentaire, que ce sont des produits fiables tant par leur composition que par les mesures d'hygiène exigées pour leur production. Le Québec possède une très grande expertise dans certaines productions. En plus des programmes d'aide, il exerce des moyens de contrôle exceptionnels pour assurer la qualité des produits alimentaires. Ces moyens s'étendent à la santé animale et aux différentes étapes de contrôle de qualité et sont administrés conjointement par l'industrie et les divers gouvernements. S'adresse autant aux gestionnaires, aux professeurs en cuisine professionnelle qu'aux élèves.*

Document écrit: Enregistrement vidéo - 1 vidéogramme (7,40 min.): sonore, couleur, Beta ou VHS
Disponibilité: Achat: 25,00 $, Prêt
Distributeur: Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec, Service de l'audiovisuel

0656 Les laboratoires d'expertises et d'analyses alimentaires

Alain Labelle, réalisation, 1982, Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec et Télé-Capitale, Québec. (Série télévisée Nourrir le Québec I, numéro de série 080-82-5067)

Sommaire: *Le rôle et les activités des laboratoires d'expertises et d'analyses alimentaires. Les produits chimiques dans les aliments. Démonstration culinaire: pâte à tarte.*

Document écrit: Enregistrement vidéo - 1 vidéogramme (25 min.): sonore, couleur, Beta, VHS ou 3/4 pouce
Disponibilité: Prêt
Distributeur: Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec, Service de l'audiovisuel

0657 Microbiology for foodservice workers

Charles Young, Tony Wood et Bill Hines, 1987, B.C. Ministry of Health, Vancouver Community College, Canada British Columbia Tourist Industry Development, Canada. (Foodsafe, a sanitation program for food handlers)

Sommaire: *Cette introduction à la microbiologie vise à fournir aux travailleurs des services alimentaires une connaissance de base des micro-organismes qui affectent l'industrie alimentaire. Le programme décrit les conditions favorables à la croissance et à la reproduction des bactéries, virus, protozoaires et parasites en analysant l'échantillon d'un aliment en laboratoire. On y montre également des méthodes de prévention et de contrôle des microbes nuisibles.*

Document écrit: Enregistrement vidéo - 1 vidéogramme (12 min.): sonore, couleur, VHS ou 3/4 pouce
Disponibilité: Achat: 205,00 $, Location
Distributeur: Magic Lantern Film Distributors Ltd.

0658 Receiving and storing food safely

Charles Young, Tony Wood et Bill Hines, 1987, B.C. Ministry of Health, Vancouver Community College, Canada British Columbia Tourist Industry Development, Canada. (Foodsafe, a sanitation program for food handlers)

Sommaire: *Le chargement et la livraison d'une cargaison alimentaire nous donnent l'opportunité d'examiner la manipulation des aliments et les pratiques d'entreposage. Le nouveau personnel d'un restaurant apprend les méthodes d'inspection et d'entreposage des aliments. On montre donc les températures, les locaux et les conditions d'entreposage qui sont requis.*

Document écrit: Enregistrement vidéo - 1 vidéogramme (8 min.): sonore, couleur, VHS ou 3/4 pouce
Disponibilité: Achat: 205,00 $, Location
Distributeur: Magic Lantern Film Distributors Ltd.

0659 Une recette gagnante

Direction de l'inspection des aliments à la consommation, Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec, 1988, Service des communications audio-visuelles, Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec.

Sommaire: *Ce vidéogramme vise à sensibiliser les manipulateurs d'aliments à la préparation hygiénique des aliments afin d'assurer à leur clientèle une nourriture saine et de leur éviter des intoxications alimentaires. Ce document aborde les principales pratiques d'hygiène et de salubrité à respecter dans les établissements de restauration. Voici, par ordre d'importance, les thèmes abordés: la manipulation des aliments, le nettoyage et la désinfection, les notions sur les micro-organismes et les maladies d'origine alimentaire, la lutte contre les insectes et les rongeurs.*

Document écrit: Enregistrement vidéo - 1 vidéo
min.) sonore, couleur, Beta ou V
Disponibilité: Achat: 25,00 $, Location
Distributeur: Ministère de l'Agriculture, de
de l'Alimentation du Québec
l'audiovisuel

LAIT ET PRODUITS LAITIE

0660 La dinde

Richard Boivin, Angèle Lebeau, Réal Thériault
Varennes, réalisation, 1986, Opsis Inc., Radio
Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l
du Québec, Québec. (Série télévisée Les Vivre
numéro de série 080-86-015)

Sommaire: *Émission télévisée en trois volets.*
chronique historique nous parle de la p
D'autre part, le dossier nous montre q
nouvelles coupes, la dinde devient dis
long de l'année. Enfin, la diététiste
chronique alimentaire, nous ren
consommation de lait chez les adultes.

Document écrit: Enregistrement vidéo - 1 vid
min.) sonore, couleur, Beta, V
3/4 pouce
Disponibilité: Prêt
Distributeur: Ministère de l'Agriculture, d
de l'Alimentation du Québ
l'audiovisuel

0661 La tomate

Richard Boivin, Angèle Lebeau, Réal Thériaul
Varennes, réalisation, 1986, Opsis Inc., Radi
Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de
du Québec, Québec. (Série télévisée Les Viv
numéro de série 080-86-020)

Sommaire: *Émission télévisée en trois volets.*
chronique historique nous parle d
produits agricoles. D'autre part,
démontre que fraîche ou transfor
demeure un des légumes les plu
Québec. Enfin, la diététiste, qui an
alimentaire, nous renseigne sur les fr

Document écrit: Enregistrement vidéo - 1 vi
min.) sonore, couleur, Beta,
3/4 pouce
Disponibilité: Prêt
Distributeur: Ministère de l'Agriculture,
de l'Alimentation du Qué
l'audiovisuel

0662 Le lait

Richard Boivin, Angèle Lebeau, Réal Thériault et Jacques De Vermeers, réalisation, 1986, Opsim Inc., Radio-Québec et le Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec, Québec. (Série télévisée Les Vivres du Québec, numéro de série (865-86-012)

Sommaire: *Émission télévisée en trois volets. D'une part, la chronique historique nous raconte la pêche à l'anguille. D'autre part, le dossier nous parle d'un aliment qui constitue la base de l'industrie agro-alimentaire du Québec, le lait. Enfin, la diététiste, qui anime la chronique alimentaire, nous renseigne sur le lait à micro-ondes.*

Document écrit: Enregistrement vidéo - 1 vidéogramme (26 min.) sonore, couleur, Beta, VHS ou U-matic 3/4 pouce

Disponibilité: Prêt

Distributeur: Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec, Service de l'audiovisuel

0663 Les fromages

Richard Boivin, Angèle Lebeau, Réal Thériault et Jacques De Vermeers, réalisation, 1986, Opsim Inc., Radio-Québec et le Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec, Québec. (Série télévisée Les Vivres du Québec, numéro de série (865-86-035)

Sommaire: *Émission télévisée en trois volets. D'une part, la chronique historique, nous parle de la haute couture. D'autre part, le dossier nous amène à la découverte des fromages de chez nous, des fromages fabriqués à partir d'un lait considéré par les experts comme l'un des meilleurs au monde. Enfin, la diététiste, qui anime la chronique alimentaire, nous donne des trucs pour mieux acheter ses aliments.*

Document écrit: Enregistrement vidéo - 1 vidéogramme (26 min.) sonore, couleur, Beta, VHS ou U-matic 3/4 pouce

Disponibilité: Prêt

Distributeur: Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec, Service de l'audiovisuel

MALADIES RELIÉES À L'ÉTAT NUTRITIONNEL

0664 An introduction to eating disorders

The National Eating Disorder Information Center, 1987, The National Eating Disorder Information Center, Toronto.

Sommaire: *Brochure qui donne les informations nécessaires aidant à comprendre l'anorexie et la boulimie, leurs aspects physiques, émotifs et sociaux. Nous dit également comment reconnaître une personne anorexique ou boulimique et comment l'aider. De plus, en suggère à la fin de cette brochure, une liste de lectures recommandées sur le sujet.*

Document écrit: Brochure, 12 pages
Disponibilité: Achat: 0,75 $
Distributeur: The National Eating Disorder Information Center

0665 Even when I'm thin I feel fat

Kira Fokeeff et Donna Drury, 1987, Département de santé communautaire de l'Hôpital Général du Lakeshore, Pointe-Claire.

Sommaire: *Brochure qui décrit ce que sont l'anorexie et la boulimie. On y retrouve également quelques questionnaires qui permettent de prendre conscience d'un problème de poids. Ce document amène une bonne réflexion sur le phénomène de l'anorexie et de la boulimie.*

Document écrit: Brochure, 10 pages
Disponibilité: Achat: 1,00 $
Distributeur: Département de santé communautaire de l'Hôpital Général du Lakeshore

0666 Guide diabétaide

Association du diabète du Québec, 1986, Association du diabète du Québec, Montréal.

Sommaire: *Ce livre se divise en sept sections. Il contient des généralités sur le diabète, le traitement, les complications et la prévention, l'auto-contrôle, les situations particulières et les aspects socio-économiques de cette maladie.*

Document écrit: Livre, Vol. 28, no. 2, 94 pages
Disponibilité: Achat: 12,50 $
Distributeur: Association du diabète du Québec

0667 L'assiette et le miroir: l'anorexie mentale de l'enfant et de l'adolescent

Bernard Brusset, préface du Pr. D. Widlocher, 1977, Privat, France. (ISBN 2-7089-7401-7)

Sommaire: *Etude détaillée et approfondie du phénomène d'anorexie mentale tel qu'il se manifeste à deux stades bien différents: dans la première enfance et à l'adolescence. L'auteur dégage le contexte social et culturel entourant ces troubles, en décrit les symptômes, le traitement clinique, la génèse. Il sépare nettement l'étude de ces deux manifestations en faisant des rapprochements.*

Document écrit: Livre, 273 pages
Disponibilité: Achat: ? $
Distributeur: Librairie(s) locale(s)

0668 La faim refoulée

Deborah Hautzig, traduction de Michèle Poslaniec, 1983, L'Ecole des Loisirs, Paris. (ISBN 2-211-01373-9)

Sommaire: *Pour Leslie, être mince est synonyme de bonheur. Elle entreprend un régime sévère. Alors que son poids idéal tourne à l'obsession, les symptômes de l'anorexie apparaissent. Ce roman nous trace une description juste et réaliste du comportement des adolescentes. Le titre original de ce livre est "Second star to the right".*

Document écrit: Livre, 176 pages
Disponibilité: Achat: ? $
Distributeur: Librairie(s) locale(s)

0669 Même mince je me sens grosse

Kira Fokeeff et Donna Drury, 1987, Département de santé communautaire de l'Hôpital Général du Lakeshore, Pointe-Claire.

Sommaire: *Brochure qui décrit ce que sont l'anorexie et la boulimie. On y retrouve également quelques questionnaires qui permettent de prendre conscience d'un problème de poids. Ce document amène une bonne réflexion sur le phénomène de l'anorexie et de la boulimie.*

Document écrit: Brochure, 10 pages
Disponibilité: Achat: 1,00 $
Distributeur: Département de santé communautaire de l'Hôpital Général du Lakeshore

0670 Obésité et environnement

Robert Pauzé et Carole Chatelois-Bouvier, 1983, Agence d'Arc Inc. (les éditions), Montréal. (Gestion de la santé). ISBN 2-89022-051-6)

Sommaire: *Ce livre tente de faire comprendre les différents aspects du problème de l'obésité tant sur le plan social, psychologique que nutritionnel. De plus, il tente de décrire les principales formes d'obésité et plus particulièrement les différents facteurs de maintien de l'obésité. Enfin, ce livre peut servir de source de référence pour les intervenants et de guide de traitement pour les personnes obèses cherchant une solution réaliste à leur problème de poids. Un cahier d'exercices de 49 pages accompagne ce livre. Il est destiné aux gens qui veulent appliquer le traitement qui est proposé dans ce livre.*

Document écrit: Livre, 164 pages
Disponibilité: Achat: 18,00 $
Distributeur: Agence d'Arc Inc. (les éditions)

0671 Physical activity and the obese child

Stuart Robertson, 1985, The Protestant school board of Greater Montreal, Montréal.

Sommaire: *Nous informe de la définition de l'activité physique, les types et les causes possibles de l'obésité, le duel des calories, le rôle de l'exercice dans le contrôle du poids et les bénéfices de la perte de poids à travers l'exercice. De plus, on y mentionne les mythes et les problèmes reliés au poids corporel.*

Document écrit: Brochure, 12 pages
Disponibilité: Gratuit
Distributeur: The Protestant school board of Greater Montreal

0672 Une introduction aux problèmes de comportement alimentaire

The National Eating Disorder Information Center, 1987, The National Eating Disorder Information Center, Toronto.

Sommaire: *Brochure qui donne les informations nécessaires aidant à comprendre l'anorexie et la boulimie, leurs aspects physiques, émotifs et sociaux. Nous dit également comment reconnaître une personne anorexique ou boulimique et comment l'aider. De plus, on suggère, à la fin de cette brochure, une liste de lectures recommandées sur le sujet.*

Document écrit: Brochure, 12 pages
Disponibilité: Achat: 0,75 $.
Distributeur: The National Eating Disorder Information Center

0673 Votre régime alimentaire et votre coeur

Fondation canadienne des maladies du coeur, 1986, Fondation des maladies du coeur du Québec, Montréal.

Sommaire: *Document qui traite de l'effet du régime alimentaire sur le coeur et des habitudes alimentaires à adopter pour diminuer les risques de maladies cardio-vasculaires.*

Document écrit: Dépliant, 8 pages
Disponibilité: Gratuit
Distributeur: Fondation des maladies du coeur du Québec

0674 Cholesterol: eat your heart out

Professional Research Inc., 1986, Professional Research Inc., Etats-Unis.

Sommaire: *Le cholestérol est relié aux maladies cardio-vasculaires. Ce document nous fait suivre une expérimentation auprès de deux groupes d'étudiants du secondaire. Cette expérience visait à examiner les effets de la diète alimentaire sur les taux de cholestérol sanguin. Au fil de la présentation, on peut se rendre compte du lien existant entre l'alimentation et la biochimie sanguine.*

Document écrit: Enregistrement vidéo - 1 vidéogramme (15 min.): sonore, couleur; VHS ou 3/4 pouce
Disponibilité: Achat: 325,00 $, Location
Distributeur: Magic Lantern Film Distributors Ltd.

0675 Diabetes in children - Revised

Professional Research Inc., 1986, Professional Research Inc., Etats-Unis.

Sommaire: *Document préparé à l'intention des enfants, des parents et autres personnes concernées. Un enfant de onze ans nous explique la cause du diabète de façon très simple. L'emphase est portée sur le fait que le diabète peut être contrôlé par une diète appropriée, de l'exercice, la surveillance du glucose et par l'injection d'insuline. Ce document suggère aux enfants diabétiques, à leurs parents et aux professionnels de la santé des façons d'établir une routine afin de contrôler le diabète. On y montre aussi que les injections d'insuline ne sont pas douloureuses et que les réactions à hypoglycémie peuvent être facilement contrôlées.*

Document écrit: Enregistrement vidéo - 1 vidéogramme (12 min.): sonore, couleur; VHS ou 3/4 pouce
Disponibilité: Achat: 325,00 $, Location
Distributeur: Magic Lantern Film Distributors Ltd.

0676 Grossir ou rester mince

Direction générale de l'éducation des adultes et la Commission scolaire régionale du Grand-Portage, 1981, Commission des écoles catholiques de Québec, Service de l'éducation des adultes, Québec.

Sommaire: *Document traitant de l'embonpoint chez les Québécois à partir des thèmes suivants: l'embonpoint considéré comme une marque de prospérité; les stéréotypes alimentaires; les surplus à détruire; les traditions alimentaires; la composition des aliments; les pièges de la surconsommation; le gaspillage monétaire; les calories vides; l'enrichissement du sucre; l'obésité et la carie dentaire; les carences en fruits, légumes et pain à grains entiers; la consommation annuelle des Québécois. Document également offert en diaporama, 62 diapositives.*

Document écrit: Enregistrement vidéo - 1 vidéogramme (11 min.): sonore, couleur, Beta, VHS ou 3/4 pouce
Disponibilité: Achat: 30,00 $
Distributeur: Commission scolaire des Laurentides, Centre d'animation et de productions audiovisuelles

0677 L'obsession de la minceur et de la bonne forme finira-t-elle par nous rendre malade?

Jean-Pierre Morin, réalisation, 1985, Radio-Québec, Montréal. (Droit de parole, Radio-Québec: 1149-213)

Sommaire: *Discussion entre Claire Lamarche et ses invités sur l'obsession de la minceur: pour être à la mode il faut être mince, bronzé, avoir l'air en forme et en santé, cette obsession collective finira-t-elle par nous rendre malade?*

Document écrit: Enregistrement vidéo - 1 vidéogramme (57 min.): sonore, couleur; 3/4 pouce
Disponibilité: Achat: 175,00 $
Distributeur: Radio-Québec

0678 Le monde du coeur

Gilles Sainte-Marie et associés Inc., 1985, Gilles Sainte-Marie et associés, Montréal. (La santé, c'est payant, numéro 1)

Sommaire: *Notre coeur travaille sans relâche. Nous lui en demandons beaucoup; mais il faudrait aussi penser à l'écouter, être attentif aux signes qu'il nous envoie: douleur vive à la poitrine, essoufflement anormal, engourdissement soudain. Notre vie est maintenue, de la naissance à la mort, par le sang qui irrigue toutes les parties du corps et pour avoir une bonne circulation sanguine, il faut circuler. Au début du siècle, on parlait peu des maladies du coeur. On relève aujourd'hui cinq facteurs de risque de la maladie*

cardiovasculaire, l'alimentation, le tabagisme, la sédentarité, l'hypertension et le stress. Il faut donc surveiller toute notre approche de vie.

Document écrit: Enregistrement vidéo - 1 vidéogramme (28 min.): sonore, couleur; Beta, VHS ou 3/4 pouce
Disponibilité: Achat: 150,00 $
Distributeur: Le groupe Multimédia du Canada

0679 Le poulet

Richard Boivin, Angèle Lebeau, Réal Thériault et Jacques De Varennes, réalisation, 1986, Opsion Inc., Radio-Québec et le Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec, Québec. (Série télévisée Les Vivres du Québec; numéro de série 080-86-013)

Sommaire: *Émission télévisée en trois volets. D'une part, la chronique historique nous parle de la maison du cultivateur. D'autre part, le dossier traite d'une volaille de plus en plus populaire auprès des consommateurs tant pour sa consommation à la maison qu'au restaurant: le poulet. Enfin, la diététiste, qui anime la chronique alimentaire, nous mentionne les dangers d'une intoxication alimentaire.*

Document écrit: Enregistrement vidéo - 1 vidéogramme (26 min.): sonore, couleur; Beta, VHS ou U-matic 3/4 pouces
Disponibilité: Prêt
Distributeur: Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec, Service de l'audiovisuel

0680 Les Mal nourris

Direction générale de l'éducation des adultes et la Commission scolaire régionale du Grand-Portage, 1981, Commission des écoles catholiques de Québec, Service de l'éducation des adultes, Québec.

Sommaire: *Document sur l'obésité abordant les points suivants: la quantité d'aliments absorbés par une personne au Québec; les conséquences de la suralimentation; les causes de l'obésité; l'augmentation du cholestérol; l'enfant obèse; les remèdes; la carie dentaire infantile au Québec; les maladies causées par le manque de cellulose. Document également offert en diaporama, 80 diapositives.*

Document écrit: Enregistrement vidéo - 1 vidéogramme (13 min.): sonore, couleur; Beta, VHS ou 3/4 pouce
Disponibilité: Achat: 30,00 $
Distributeur: Commission scolaire des Laurentides, Centre d'animation et de productions audiovisuelles

0681 Your diet: salt and hypertension

Journal Films inc., 1986, Journal Films Inc., Etats-Unis

Sommaire: *Document qui explique graphiquement ce qu'est l'hypertension artérielle et ses effets sur le cœur. Il montre aussi le profil des individus qui sont les plus à risque au niveau de l'hypertension artérielle et des maladies cardio-vasculaires. On y examine aussi la corrélation entre l'apport en sel et l'incidence de l'hypertension. En terminant, ce document nous renseigne sur ce qu'il faut faire pour se garder en bonne santé.*

Document écrit: Enregistrement vidéo - 1 vidéogramme (13 min.): sonore, couleur; VHS ou 3/4 pouce
Disponibilité: Achat: 425,00 $, Location
Distributeur: Magic Lantern Film Distributors Ltd.

PAIN ET CÉRÉALES

0682 Les pâtes alimentaires

Richard Boivin, Angèle Lebeau, Réal Thériault et Jacques De Varennes, réalisation, 1986, Opsion Inc., Radio-Québec et le Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec, Québec. (Série télévisée Les Vivres du Québec; numéro de série 080-86-016)

Sommaire: *Émission télévisée en trois volets. D'une part, la chronique historique nous parle des grandes boucheries. D'autre part, le dossier nous montre que la pâte alimentaire est un aliment riche comme le monde que l'on redécouvre au Québec. Enfin, la diététiste, qui anime la chronique alimentaire, nous renseigne sur l'alimentation des sinés.*

Document écrit: Enregistrement vidéo - 1 vidéogramme (26 min.): sonore, couleur; Beta, VHS ou U-matic 3/4 pouce
Disponibilité: Prêt
Distributeur: Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec, Service de l'audiovisuel

REPAS-MINUTE

0683 The nutrition gap

Southern California Consortium for Community College Television, 1984, Southern California Consortium for Community College Television, Etats-Unis.

Sommaire: *Ce programme nous montre un aspect de la santé auquel nous devons faire face à chaque jour: la nourriture que nous mangeons. On y voit dans une famille caractéristique consommer, à tous les jours, des aliments sans valeur nutritive ("junk food"), du "fast food" et des aliments transformés ("processed food"). Ces mêmes habitudes alimentaires ont un impact direct sur la santé. Ce phénomène est expliqué et des lignes directrices sont offertes afin d'aider les gens à faire de meilleurs choix d'aliments. Document également offert en film cinématographique, sur couleur, 16 mm.*

Document écrit: Enregistrement vidéo - 1 vidéogramme (30 min.): sonore, couleur; VHS ou 3/4 pouce
Disponibilité: Achat: 295,00 $, Location
Distributeur: Magic Lantern Film Distributors Ltd.

STRATÉGIES D'ACHAT

0684 Bien manger à bon compte: guide du consommateur

Jocelyne Gauvin, 1980, Editions de l'Homme, Montréal. (ISBN 2-7619-0062-6, 2e édition)

Sommaire: *Deuxième édition d'un ouvrage important pour les mères de familles, les éducateurs, les infirmières, les diététistes et autres. L'auteure, diététiste de carrière et consommatrice avertie nous fait part de son expérience professionnelle. Son guide se partage en deux parties: "Sous, bon, pas cher" et "Le consommateur outre les gras". Toutes les mesures et les recettes ont été converties au système métrique.*

Document écrit: Livre, 227 pages
Disponibilité: Achat: 7,95 $
Distributeur: Librairie(s) locale(s)

0685 Je fais bien mon marché

Direction générale de l'éducation des adultes et la Commission scolaire régionale du Grand-Portage, 1981, Commission des écoles catholiques de Québec, Service de l'éducation des adultes, Québec.

Sommaire: *Présente une femme sur le point de faire un marché. La consommatrice avisée, elle met en application certaines règles lui permettant d'acheter des aliments économiques de qualité. Elaborer les menus de la semaine, tenir compte de l'équilibre des repas, prévoir les restes, vérifier le contenu du garde-manger, profiter des spéciaux, dresser une liste d'achats, prendre le temps de choisir.*

Document écrit: Diaporama - 68 diapositives couleur + cassette audio (11 min.)
Disponibilité: Achat: 30,00 $
Distributeur: Commission scolaire des Laurentides, Centre d'animation et de productions audiovisuelles

0686 Les repas et le budget

Moreland-Latchford, 1975, Moreland-Latchford Productions, Toronto. (Cuisine et alimentation, numéro de série 1032-3)

Sommaire: *Illustration de la valeur nutritive des aliments, de leur préparation et des moyens de préservation. Aperçu de l'importance de suivre une recette, de bien mesurer les ingrédients et de varier le mode de cuisson.*

Document écrit: Film fixe - 1 bobine de film; 44 images, couleur, 35 mm. + 1 cassette audio (7 min.)
Disponibilité: Achat: 40,00 $
Distributeur: School Services of Canada

TRANSFORMATION DES ALIMENTS

0687 Conditionnement des fruits et légumes frais

Richard Boivin, Angèle Lebeau, Réal Thériault et Jacques De Varennes, réalisation, 1986, Opsom Inc., Radio-Québec et le Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec, Québec. (Série télévisée Les Vivres du Québec, numéro de série 180-86-017)

Sommaire: *Emission télévisée en trois volets. D'une part, la chronique historique nous parle du lait, du beurre et du fromage. D'autre part, le dossier nous fait découvrir le conditionnement des fruits et des légumes et les différentes techniques utilisées pour en prolonger la fraîcheur depuis le champ jusqu'à la table du consommateur. Enfin, la diététiste, qui anime la chronique alimentaire, nous renseigne sur la restauration rapide.*

Document écrit: Enregistrement vidéo - 1 vidéogramme (26 min.) sonore, couleur, Beta, VHS ou U-matic 3/4 pouce
Disponibilité: Prêt
Distributeur: Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec, Service de l'audiovisuel

0688 Connaître les sortes d'aliments

Moreland-Latchford, 1975, Moreland-Latchford Productions, Toronto. (Cuisine et alimentation, numéro de série 1032-4)

Sommaire: *Présentation des catégories d'aliments. Démonstration de la façon de préparer les aliments pour la cuisson et de l'importance de bien préparer et présenter la nourriture.*

Document écrit: Film fixe - 1 bobine de film; 39 images, couleur, 35 mm. + 1 cassette audio (9 min.)
Disponibilité: Achat: 40,00 $
Distributeur: School Services of Canada

0689 Faisant farine

Nelson Langis et Andrée Dionne, réalisation et le Ministère des Affaires culturelles du Québec, 1980, Télévision communautaire de Saint-Pascal, St-Pascal.

Sommaire: *Explication des principales parties constituantes du moulin à eau et de son principe de fonctionnement. Constitutions, types de meules et entretien. Etapes de fabrication de la farine. Types de farine. Farine d'hier et farine d'aujourd'hui. Document contenant trois vidéogrammes: historique, techniques et conservation.*

Document écrit: Enregistrement vidéo - 3 vidéogrammes (27 min.) sonore, couleur, 3/4 pouce
Disponibilité: Achat: 500,00 $, Location
Distributeur: TVC Saint-Pascal

0690 Food labeling: understanding what you eat

Professional Research Inc., 1985, Professional Research Inc., États-Unis

Sommaire: *Tout en examinant le processus d'étiquetage des aliments, ce document soulève quelques questions fondamentales concernant l'alimentation. Comment peut-on savoir ce que nous mangeons? Comment peut-on identifier les aliments qui sont les meilleurs pour nous? Que devons-nous regarder dans un produit donné et comment l'étiquette peut nous aider à trouver ce que nous cherchons? Comment peut-on manger lorsque l'on veut contrôler son poids? Qu'est-ce qui est inscrit sur l'étiquette des aliments, est-ce important de le lire? Document également offert en film cinématographique, couleur, 16 mm.*

Document écrit: Enregistrement vidéo - 1 vidéogramme (13 min.): sonore, couleur, VHS ou 3/4 pouce

Disponibilité: Achat: 325,00 $, Location

Distributeur: Magic Lantern Film Distributors Ltd

0691 Food preparation

Professional Research Inc., 1984, Professional Research Inc., États-Unis

Sommaire: *L'introduction de ce document nous montre l'art de planifier et de préparer des mets nutritifs et délicieux. On y parle également de l'importance des achats d'aliments et d'ustensiles pour la cuisine. Nous aide à développer l'habitude de planifier ses menus et de suivre attentivement les recettes tout en nous montrant les diverses méthodes de préparation avec tous les groupes d'aliments. Document également offert en film cinématographique, couleur, 16 mm.*

Document écrit: Enregistrement vidéo - 1 vidéogramme (15 min.): sonore, couleur, VHS ou 3/4 pouce

Disponibilité: Achat: 325,00 $, Location

Distributeur: Magic Lantern Film Distributors Ltd

0692 La charcuterie

Richard Boivin, Angèle Lebeau, Réal Thériault et Jacques De Varennes, réalisation, 1986, Opsam Inc., Radio-Québec et le Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec, Québec. (Série télévisée Les Vivres du Québec, numéro de série 080-86-014)

Sommaire: *Émission télévisée en trois volets. D'une part, la chronique historique nous parle des légumes traditionnels. D'autre part, le dossier aborde le marché des charcuteries de type européen fabriquées au Québec, de leur variété et de leur qualité. Enfin, la diététiste, qui anime la chronique alimentaire, nous renseigne sur les aliments en vrac.*

Document écrit: Enregistrement vidéo - 1 vidéogramme (26 min.): sonore, couleur, Beta, VHS ou U-matic 3/4 pouce

Disponibilité: Prêt

Distributeur: Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec, Service de l'audiovisuel

0693 La mise sur le marché

Alain Labelle, réalisation, 1982, Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec et Télé-Capitale, Québec. (Série télévisée Nourrir le Québec I, numéro de série 080-82-5071)

Sommaire: *La mise sur le marché des produits agro-alimentaires et ses diverses formes. Le rôle de la Direction du développement commercial du ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec. Démonstration culinaire: tarte aux fraises.*

Document écrit: Enregistrement vidéo - 1 vidéogramme (25 min.): sonore, couleur, Beta, VHS ou 3/4 pouce

Disponibilité: Prêt

Distributeur: Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec, Service de l'audiovisuel

0694 La tomate

Richard Boivin, Angèle Lebeau, Réal Thériault et Jacques De Varennes, réalisation, 1986, Opsam Inc., Radio-Québec et le Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec, Québec. (Série télévisée Les Vivres du Québec, numéro de série 080-86-020)

Sommaire: *Émission télévisée en trois volets. D'une part, la chronique historique nous parle du commerce des produits agricoles. D'autre part, le dossier nous démontre que fraîche ou transformée, la tomate demeure un des légumes les plus populaires des Québécois. Enfin, la diététiste, qui anime la chronique alimentaire nous renseigne sur les fromages.*

Document écrit: Enregistrement vidéo - 1 vidéogramme (26 min.): sonore, couleur, Beta, VHS ou U-matic 3/4 pouce

Disponibilité: Prêt

Distributeur: Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec, Service de l'audiovisuel

0695 La vie de pêcheur

Richard Boivin, Angèle Lebeau, Réal Thériault et Jacques De Varennes, réalisation, 1986, Opsam Inc., Radio-Québec et le Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec, Québec. (Série télévisée Les Vivres du Québec, numéro de série 080-86-008)

Sommaire: *Émission télévisée en trois volets. D'une part, la chronique historique nous parle de la culture fruitière. D'autre part, le dossier fait un tour d'horizon des divers changements qui ont modifié la vie de pêcheurs au cours des dernières décennies. Enfin, la diététiste, qui anime la chronique alimentaire, nous renseigne sur la déshydratation des fruits et légumes.*

Document écrit: Enregistrement vidéo : 1 vidéogramme (28 min.) : sonore, couleur, Beta, VHS ou U-matic 3/4 pouce
Disponibilité: Prêt
Distributeur: Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec, Service de l'audiovisuel

0696 Le lait

Richard Boivin, Angèle Lebeau, Réal Thériault et Jacques De Varennes, réalisation, 1986, Opsum Inc., Radio-Québec et le Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec, Québec. (Série télévisée Les Vivres du Québec, numéro de série 080-86-012)

Sommaire: *Émission télévisée en trois volets. D'une part, la chronique historique nous raconte la pêche à l'anguille. D'autre part, le dossier nous parle d'un aliment qui constitue la base de l'industrie agro-alimentaire du Québec, le lait. Enfin, la diététiste, qui anime la chronique alimentaire, nous renseigne sur le four à micro-ondes.*

Document écrit: Enregistrement vidéo : 1 vidéogramme (26 min.) : sonore, couleur, Beta, VHS ou U-matic 3/4 pouce
Disponibilité: Prêt
Distributeur: Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec, Service de l'audiovisuel

0697 Le système digestif

Multimédia audiovisuel et Visual Education Centre, version française, 1985, Encyclopaedia Britannica Educational Corporation, Chicago.

Sommaire: *Explication des processus chimiques et mécaniques de la digestion et de la façon dont ils transforment les aliments en énergie. Document également offert en film cinématographique, couleur, 16 mm.*

Document écrit: Enregistrement vidéo : 1 vidéogramme (18 min.) : sonore, couleur, Beta ou VHS
Disponibilité: Achat: 250,00 $
Distributeur: Le groupe Multimédia du Canada

0698 Les croustilles

Richard Boivin, Angèle Lebeau, Réal Thériault et Jacques De Varennes, réalisation, 1986, Opsum Inc., Radio-Québec et le Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec, Québec. (Série télévisée Les Vivres du Québec, numéro de série 080-86-002)

Sommaire: *Émission télévisée en trois volets. D'une part, la chronique historique nous parle du cheval. D'autre part, le dossier nous fait découvrir la pomme de terre, l'état du marché et sa transformation en croustilles. Enfin, la diététiste, qui anime la chronique alimentaire, nous renseigne sur l'alimentation en plein air.*

Document écrit: Enregistrement vidéo : 1 vidéogramme (28 min.) : sonore, couleur, Beta, VHS ou U-matic 3/4 pouce
Disponibilité: Prêt
Distributeur: Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec, Service de l'audiovisuel

0699 Les fruits

Richard Boivin, Angèle Lebeau, Réal Thériault et Jacques De Varennes, réalisation, 1986, Opsum Inc., Radio-Québec et le Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec, Québec. (Série télévisée Les Vivres du Québec, numéro de série 080-86-006)

Sommaire: *Émission télévisée en trois volets. D'une part, la chronique historique nous parle du site d'établissement. D'autre part, le dossier fait un tour d'horizon des principales productions fruitières du Québec. Enfin, la diététiste, qui anime la chronique alimentaire, nous renseigne sur la mise en conserve.*

Document écrit: Enregistrement vidéo : 1 vidéogramme (26 min.) : sonore, couleur, Beta, VHS ou U-matic 3/4 pouce
Disponibilité: Prêt
Distributeur: Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec, Service de l'audiovisuel

0700 Les légumes en conserves

Richard Boivin, Angèle Lebeau, Réal Thériault et Jacques De Varennes, réalisation, 1986, Opsum Inc., Radio-Québec et le Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec, Québec. (Série télévisée Les Vivres du Québec, numéro de série 080-86-001)

Sommaire: *Émission télévisée en trois volets. D'une part, la chronique historique traite de la manière d'habiter le pays. D'autre part, le dossier nous fait découvrir les légumes en conserves, leur fabrication industrielle et leur valeur alimentaire. Finalement, la diététiste, qui anime la chronique alimentaire, nous renseigne sur l'alimentation des sportifs.*

Document écrit: Enregistrement vidéo : 1 vidéogramme (26 min.) : sonore, couleur, Beta, VHS ou U-matic 3/4 pouce
Disponibilité: Prêt
Distributeur: Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec, Service de l'audiovisuel

0701 Les oeufs

Richard Boivin, Angèle Lebeau, Réal Thériault et Jacques De Varennes, réalisation, 1986, Opsum Inc., Radio-Québec et le Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec, Québec. (Série télévisée Les Vivres du Québec, numéro de série 080-86-004)

Sommaire: *Émission télévisée en trois volets. D'une part, la chronique historique traite du métier de forgeron. D'autre part, le dossier nous fait découvrir les critères*

pour choisir les aspects de consommation et de transformation. Enfin, la diététiste, qui anime la chronique alimentaire, nous renseigne sur la congélation des aliments.

Document écrit: Enregistrement vidéo - 1 vidéogramme (26 min.) : sonore, couleur, Beta, VHS ou U-matic 3/4 pouce
Disponibilité: Prêt
Distributeur: Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec, Service de l'audiovisuel

0702 Les produits laitiers

Richard Boivin, Angèle Lebeau, Réal Thériault et Jacques De Varennes, réalisation, 1986, Opsim Inc., Radio-Québec et le Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec, Québec. (Série télévisée Les Vivres du Québec, numéro de série 080-86-019)

Sommaire: *Emission télévisée en trois volets. D'une part, la chronique historique nous parle du métier de meunier. D'autre part, le dossier traite d'un des secteurs les plus importants dans notre industrie alimentaire et de la transformation du lait en différents produits laitiers. Enfin, la diététiste, qui anime la chronique alimentaire, nous renseigne sur l'alimentation en fonction du style de vie.*

Document écrit: Enregistrement vidéo - 1 vidéogramme (26 min.) : sonore, couleur, Beta, VHS ou U-matic 3/4 pouce
Disponibilité: Prêt
Distributeur: Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec, Service de l'audiovisuel

0703 Manger avec sa tête

Monique Cuvillier, réalisation, 1979, Ballon Blanc, Montréal.

Sommaire: *Examen des implications à long terme, sur notre santé, de l'industrialisation du système alimentaire. Document également offert sur vidéogramme, VHS ou 3/4 pouce.*

Document écrit: Film cinématographique - 1 bobine de film (56 min.) : sonore, couleur, 16 mm.
Disponibilité: Achat: 120,00 $, Location
Distributeur: Films du Crépuscule

0704 Trois repas par jour

Moreland-Latchford, 1975, Moreland-Latchford Productions, Toronto. (Cuisine et alimentation, numéro de série 1032-5)

Sommaire: *Illustration de la préparation des menus pour la journée et de certains aliments. Aperçu de l'importance de bien planifier la préparation des repas et de la façon de réduire le gaspillage.*

Document écrit: Film fixe - 1 bobine de film: 53 images, couleur, 35 mm. + 1 cassette audio (11 min.)
Disponibilité: Achat: 40,00 $
Distributeur: Sehaal Services of Canada

0705 Une saveur d'érable

Richard Boivin, Angèle Lebeau, Réal Thériault et Jacques De Varennes, réalisation, 1986, Opsim Inc., Radio-Québec et le Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec, Québec. (Série télévisée Les Vivres du Québec, numéro de série 080-86-023)

Sommaire: *Emission télévisée en trois volets. D'une part, la chronique historique nous parle de la laine et du lin. D'autre part, le dossier nous donne l'impact des nouvelles techniques de production sur la saveur des produits d'érable. Enfin, la diététiste, qui anime la chronique alimentaire, nous renseigne sur le bœuf tendre.*

Document écrit: Enregistrement vidéo - 1 vidéogramme (26 min.) : sonore, couleur, Beta, VHS ou U-matic 3/4 pouce
Disponibilité: Prêt
Distributeur: Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec, Service de l'audiovisuel

VÉGÉTARISME

0706 Le végétarisme et ses grandes règles

Lucie Roy, 1984, Centre local de services communautaires Longueuil-Est, Longueuil.

Sommaire: *Document qui nous donne les principes de base du végétarisme, de la complémentarité des protéines et du Guide alimentaire canadien.*

Document écrit: Brochure, 7 pages
Disponibilité: Gratuit
Distributeur: Centre local de services communautaires Longueuil-Est

VIANDE, POISSON, VOLAILLE ET SUBSTITUTS

0707 Elevage et viande porcine

Richard Boivin, Angèle Lebeau, Réal Thériault et Jacques De Varennes, réalisation, 1986, Opsim Inc., Radio-Québec et le Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec, Québec. (Série télévisée Les Vivres du Québec, numéro de série 080-86-018)

Sommaire: *Emission télévisée en trois volets. D'une part, la chronique historique nous amène au magasin général. D'autre part, le dossier nous montre l'élevage du porc et les qualités de sa chair. Enfin, la diététiste, qui anime la chronique alimentaire, nous renseigne sur les critères d'achat du poisson.*

Document écrit: Enregistrement vidéo - 1 vidéogramme (26 min.): sonore, couleur, Beta, VHS ou U-matic 3/4 pouce
Disponibilité: Prêt
Distributeur: Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec, Service de l'audiovisuel

0708 L'agneau

Richard Boivin, Angèle Lebeau, Réal Thériault et Jacques De Varennes, réalisation, 1986, Opsum Inc., Radio-Québec et le Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec, Québec. (Série télévisée Les Vivres du Québec, numéro de série 080-86-022)

Sommaire: *Émission télévisée en trois volets. D'une part, la chronique historique nous raconte le temps des sucres. D'autre part, le docteur nous dit que l'agneau est une viande à découvrir pour sa saveur et qui s'apprête de multiples façons. Nous y verrons plus particulièrement comment se préparer un méchoui à la mode arabe. Enfin, la diététiste, qui anime la chronique alimentaire, nous renseigne sur les produits légers.*

Document écrit: Enregistrement vidéo - 1 vidéogramme (26 min.): sonore, couleur, Beta, VHS ou U-matic 3/4 pouce
Disponibilité: Prêt
Distributeur: Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec, Service de l'audiovisuel

0709 La charcuterie

Richard Boivin, Angèle Lebeau, Réal Thériault et Jacques De Varennes, réalisation, 1986, Opsum Inc., Radio-Québec et le Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec, Québec. (Série télévisée Les Vivres du Québec, numéro de série 080-86-014)

Sommaire: *Émission télévisée en trois volets. D'une part, la chronique historique nous parle des légumes traditionnels. D'autre part, le docteur aborde le monde des charcuteries de type européen fabriquées au Québec, de leur variété et de leur qualité. Enfin, la diététiste, qui anime la chronique alimentaire, nous renseigne sur les aliments en vrac.*

Document écrit: Enregistrement vidéo - 1 vidéogramme (26 min.): sonore, couleur, Beta, VHS ou U-matic 3/4 pouce
Disponibilité: Prêt
Distributeur: Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec, Service de l'audiovisuel

0710 La dinde

Richard Boivin, Angèle Lebeau, Réal Thériault et Jacques De Varennes, réalisation, 1986, Opsum Inc., Radio-Québec et le Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec, Québec. (Série télévisée Les Vivres du Québec, numéro de série 080-86-015)

Sommaire: *Émission télévisée en trois volets. D'une part, la chronique historique nous parle de la pomme de terre. D'autre part, le docteur nous montre que, grâce à des nouvelles coupes, la dinde devient disponible tout au long de l'année. Enfin, la diététiste, qui anime la chronique alimentaire, nous renseigne sur la consommation de lait chez les adultes.*

Document écrit: Enregistrement vidéo - 1 vidéogramme (26 min.): sonore, couleur, Beta, VHS ou U-matic 3/4 pouce
Disponibilité: Prêt
Distributeur: Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec, Service de l'audiovisuel

0711 La qualité des produits marins

Richard Boivin, Angèle Lebeau, Réal Thériault et Jacques De Varennes, réalisation, 1986, Opsum Inc., Radio-Québec et le Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec, Québec. (Série télévisée Les Vivres du Québec, numéro de série 080-86-021)

Sommaire: *Émission télévisée en trois volets. D'une part, la chronique historique nous parle des quatre saisons. D'autre part, le docteur nous informe de notre apport en poissons et fruits de mer pour en assurer la qualité. Enfin, la diététiste, qui anime la chronique alimentaire, nous renseigne sur l'alimentation des petits.*

Document écrit: Enregistrement vidéo - 1 vidéogramme (26 min.): sonore, couleur, Beta, VHS ou U-matic 3/4 pouce
Disponibilité: Prêt
Distributeur: Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec, Service de l'audiovisuel

0712 La viande bovine

Richard Boivin, Angèle Lebeau, Réal Thériault et Jacques De Varennes, réalisation, 1986, Opsum Inc., Radio-Québec et le Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec, Québec. (Série télévisée Les Vivres du Québec, numéro de série 080-86-019)

Sommaire: *Émission télévisée en trois volets. D'une part, la chronique historique nous raconte la vie de colon. D'autre part, le docteur nous parle de la viande bovine, sa classification, notre façon de la consommer et les avantages des coupes française et canadienne. Enfin, la diététiste, qui anime la chronique alimentaire, nous renseigne sur les substituts de fruits de mer.*

Document écrit: Enregistrement vidéo - 1 vidéogramme (26 min.): sonore, couleur, Beta, VHS ou U-matic 3/4 pouce
Disponibilité: Prêt
Distributeur: Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec, Service de l'audiovisuel

0713 Le poulet

Richard Boivin, Angèle Lebeau, Réal Thériault et Jacques De Varennes, réalisation, 1986, Opsom Inc., Radio-Québec et le Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec, Québec. (Série télévisée Les Vivres du Québec, numéro de série (86)-86-013)

Sommaire: *Émission télévisée en trois volets. D'une part, la chronique historique nous parle de la maison du cultivateur. D'autre part, le dossier traite d'une volaille de plus en plus populaire auprès des consommateurs tant pour sa consommation à la maison qu'au restaurant: le poulet. Enfin, la diététiste, qui anime la chronique alimentaire, nous mentionne les dangers d'une intoxication alimentaire.*

Document écrit: Enregistrement vidéo - 1 vidéogramme (26 min.): sonore, couleur, Beta, VHS ou U-matic 3/4 pouce
Disponibilité: Prêt
Distributeur: Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec, Service de l'audiovisuel

0714 Le veau lourd

Richard Boivin, Angèle Lebeau, Réal Thériault et Jacques De Varennes, réalisation, 1986, Opsom Inc., Radio-Québec et le Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec, Québec. (Série télévisée Les Vivres du Québec, numéro de série (86)-86-011)

Sommaire: *Émission télévisée en trois volets. D'une part, la chronique historique nous relate la pêche à la morue. D'autre part, le dossier nous mentionne que l'on fait maintenant le veau de lait ou le veau de grain plus lourd qu'avant. Enfin, la diététiste, qui anime la chronique alimentaire, nous dit qu'il est possible de bien manger à bon compte.*

Document écrit: Enregistrement vidéo - 1 vidéogramme (26 min.): sonore, couleur, Beta, VHS ou U-matic 3/4 pouce
Disponibilité: Prêt
Distributeur: Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec, Service de l'audiovisuel

0715 Une saveur d'érable

Richard Boivin, Angèle Lebeau, Réal Thériault et Jacques De Varennes, réalisation, 1986, Opsom Inc., Radio-Québec et le Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec, Québec. (Série télévisée Les Vivres du Québec, numéro de série (86)-86-023)

Sommaire: *Émission télévisée en trois volets. D'une part, la chronique historique nous parle de la laine et du lin. D'autre part, le dossier nous donne l'impact des nouvelles techniques de production sur la saveur des produits d'érable. Enfin, la diététiste, qui anime la chronique alimentaire, nous renseigne sur le bœuf tendre.*

Document écrit: Enregistrement vidéo - 1 vidéogramme (26 min.): sonore, couleur, Beta, VHS ou U-matic 3/4 pouce
Disponibilité: Prêt
Distributeur: Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec, Service de l'audiovisuel

INDEX SELON LES VEDETTES MATIÈRES

Activité physique

Alimentation et activité physique
Document écrit
Secondaire p. 37

Alimentation et exercice
Document écrit
Primaire, Secondaire p. 11, 37

Calories and exercise, How they balance
Document écrit
Secondaire p. 37

L'alimentation lors d'une journée sportive
Document écrit
Primaire, Secondaire p. 11, 37

L'exercice, qu'est-ce que ça donne?
Document audiovisuel
Secondaire p. 37

Les légumes en conserves
Document audiovisuel
Secondaire, Autres clientèles p. 37, 85

Un petit mot sans maux: stress, alimentation, condition physique
Document écrit
Secondaire, Autres clientèles p. 37, 85

Boîte à lunch

La boîte à lunch
Document écrit
Secondaire, Autres clientèles p. 38, 85

La commercialisation des produits marins
Document audiovisuel
Secondaire, Autres clientèles p. 38, 85

Les amis de la boîte à lunch
Document audiovisuel
Primaire p. 11

Les boîtes à lunch ont du nouveau
Document écrit
Primaire p. 11

Les jumeaux choisissent comme il faut
Document audiovisuel
Primaire p. 11

Lunches de toutes les couleurs
Document écrit
Préscolaire, Primaire, Secondaire p. 1, 11, 38

Projet Boîte à lunch
Document écrit
Primaire p. 11

Projet: La boîte à lunch à l'école
Document écrit
Primaire p. 11

The twins choose Winning Foods
Document audiovisuel
Primaire p. 12

Collation

Activité: Mime et bricolage
Document écrit
Préscolaire p. 1

André attend son goûter
Document écrit
Préscolaire p. 1

Bonne collation... Bon aliments... Bonnes dents!
Document écrit
Préscolaire, Primaire p. 1, 12

Bonnes collations, belles dents
Document écrit
Préscolaire, Primaire p. 1, 12

Class snacking record
Document écrit
Primaire p. 12

Collation à l'école
Document écrit
Préscolaire, Primaire p. 1, 12

Connaissez-vous vraiment les jus?
Document écrit
Primaire p. 12

Grand-maman muffin
Document audiovisuel
Primaire p. 13

Guide sur les collations en milieu scolaire
Document écrit
Primaire p. 12

L'écolation, la collation à l'école
Document écrit
Préscolaire, Primaire p. 1, 12

Les aventures de Grignotine
Document audiovisuel
Préscolaire, Primaire p. 1, 13

Ma collation à l'école
Document écrit
Primaire p. 13

On the go with Grandma
Document audiovisuel
Primaire p. 13

Road to good snacking
Document écrit
Primaire, Secondaire p. 13, 38

[illegible] tells about snack foods
Document audiovisuel
Primaire p. 13

Snacking: garbage in your [illegible]?
Document audiovisuel
Secondaire p. 38

Snacks count too
Document audiovisuel
Primaire, Secondaire p. 13, 38

Snacks for good nutrition and dental health
Document écrit
Primaire, Secondaire p. 13, 38

Congélation et conservation des aliments

Alice au pays des additifs
Document audiovisuel
Secondaire p. 38

Families: food and eating
Document audiovisuel
Primaire p. 14

Jamie adore manger
Document audiovisuel
Primaire, Secondaire p. 14, 39

L'étiquetage
Document audiovisuel
Secondaire, Autres clientèles p. 39, 85

La conservation des aliments, c'est simple
Document écrit
Autres clientèles p. 85

Les légumes sous serre
Document audiovisuel
Secondaire, Autres clientèles p. 39, 86

Les oeufs
Document audiovisuel
Secondaire, Autres clientèles p. 39, 86

Les surgelés
Document audiovisuel
Secondaire p. 39

Qu'est-ce qu'on mange?
Document audiovisuel
Secondaire, Autres clientèles p. 39, 86

Consommation

Est-ce que je suis un consommateur?
Document audiovisuel
Primaire p. 14

Contrôle du poids

Calories, enough is enough
Document audiovisuel
Secondaire p. 40

Diet and weight control
Document audiovisuel
Secondaire, Autres clientèles p. 40, 86

Diets for all reasons
Document audiovisuel
Secondaire p. 41

Fat facts
Document écrit
Secondaire p. 40

Fat facts - Information sheet
Document écrit
Secondaire p. 40

Fitness wheel
Document écrit
Secondaire p. 40

For tomorrow we shall diet
Document audiovisuel
Secondaire p. 41

L'équilibre alimentaire
Document audiovisuel
Secondaire p. 41

La roue de santé
Document écrit
Secondaire p. 40

Le contrôle du poids à l'adolescence
Document écrit
Primaire, Secondaire p. 14, 40

Maigrir en santé
Document écrit
Secondaire, Autres clientèles p. 40, 86

Weight control
Document audiovisuel
Secondaire, Autres clientèles p. 41, 86

Weight control: just a step away
Document audiovisuel
Secondaire, Autres clientèles p. 41, 87

Déjeuner

Activité: Ma matinée
Document écrit
Primaire p. 14

Amplène Santé chez les aliments qui réveillent
Document audiovisuel
Préscolaire, Primaire p. 2, 15

Atelier sur le déjeuner
Document écrit
Préscolaire, Primaire p. 2, 14

Aujourd'hui grande course au trésor
Document écrit
Primaire p. 14

Breakfast: the most important meal of the day!!
Document écrit
Primaire, Secondaire p. 15, 41

C'est quoi ton déjeuner?
Document écrit
Secondaire p. 41

Classification des céréales à déjeuner
Document écrit
Préscolaire, Primaire, Secondaire p. 2, 15, 42

Happy McHealthy in the land of the good morning foods
Document audiovisuel
Préscolaire, Primaire p. 2, 15

Inspiration pour le petit déjeuner
Document écrit
Préscolaire, Primaire, Secondaire p. 2, 15, 42

Le déjeuner orbite
Document écrit
Primaire p. 15

Le petit déjeuner
Document audiovisuel
Secondaire p. 42
Document écrit
Secondaire p. 42

Les légumes sous serre
Document audiovisuel
Secondaire, Autres clientèles p. 42, 87

Minute, as-tu déjeuné?
Document audiovisuel
Secondaire p. 42

On ne s'en va pas sans avoir déjeuné
Document audiovisuel
Primaire, Secondaire p. 15, 43

Serpentin et Nénuphar
Document audiovisuel
Primaire p. 16

The breakfast quiz
Document écrit
Primaire, Secondaire p. 15, 42

What's for breakfast?
Document écrit
Primaire, Secondaire p. 15, 42

Eléments nutritifs

Alimentation et bonne santé
Document audiovisuel
Secondaire p. 44

Alimentation et santé: didactique de l'alimentation
Document écrit
Autres clientèles p. 87

B1, B1, B12 – Bingo
Document audiovisuel
Secondaire p. 44

Bon appétit la vie: diététique junior mode d'emploi
Document écrit
Secondaire p. 43

Calcium, your mini source book
Document écrit
Secondaire p. 43

Ce monde qui vous nourrit
Document écrit
Primaire, Secondaire p. 16, 43

Cheeseburger: this is your life
Document audiovisuel
Primaire p. 16

Dictionnaire de biochimie alimentaire et de nutrition
Document écrit
Autres clientèles p. 87

Dictionnaire de la nouvelle diététique
Document écrit
Autres clientèles p. 87

Dictionnaire des aliments et de la nutrition
Document écrit
Autres clientèles p. 87

Dictionnaire pratique de diététique et de nutrition
Document écrit
Autres clientèles p. 88

Food and growth (Second Edition)
Document audiovisuel
Primaire, Secondaire p. 17, 44

Good nutrition: the foods platform
Document audiovisuel
Secondaire p. 44

Guide du savoir manger
Document écrit
Secondaire, Autres clientèles p. 43, 88

How a hamburger turns into you
Document audiovisuel
Secondaire, Autres clientèles p. 45, 89

L'eau et le corps humain
Document audiovisuel
Primaire, Secondaire p. 17, 45

L'eau, source de vie
Document audiovisuel
Primaire, Secondaire p. 17, 45

La diététique
Document écrit
Secondaire, Autres clientèles p. 43, 88

La nutrition: l'alliée de la médecine moderne
Document écrit
Autres clientèles p. 88

Le calcium, mini-guide alimentaire
Document écrit
Secondaire p. 43

Les oiseaux fermiers
Document audiovisuel
Secondaire, Autres clientèles p. 45, 89

Lexique élémentaire français-anglais, anglais-français à l'usage des diététistes
Document écrit
Secondaire, Autres clientèles p. 43, 88

Manuel d'alimentation humaine, Volume 1. Les bases de l'alimentation
Document écrit
Autres clientèles p. 88

Manuel d'alimentation humaine, Volume 2. Les aliments
Document écrit
Autres clientèles p. 88

Mission Projectibus
Document écrit
Primaire, Secondaire p. 16, 43

Nutri-jeu
Document audiovisuel
Secondaire, Autres clientèles p. 45, 89

Nutrition for today's woman
Document audiovisuel
Secondaire, Autres clientèles p. 45, 89

Nutrition: somme food for thought
Document audiovisuel
Secondaire p. 46

Pass the salt...
Document écrit
Secondaire p. 44

Passez le sel...
Document écrit
Secondaire p. 44

Pleneforme
Document écrit
Primaire p. 16

Précis de nutrition
Document écrit
Autres clientèles p. 88

Qu'est-ce que la luzerne?
Document écrit
Primaire, Secondaire p. 16, 44

Tout-nutri
Document écrit
Primaire p. 16

Une cuisine sage
Document écrit
Secondaire, Autres clientèles p. 44, 89

Vitamins from food
Document audiovisuel
Secondaire, Autres clientèles p. 46, 89

What's good to eat
Document audiovisuel
Primaire, Secondaire p. 17, 46

Your diet series
Document audiovisuel
Secondaire, Autres clientèles p. 46, 89

Your diet: fats
Document audiovisuel
Secondaire, Autres clientèles p. 46, 90

Fruits et légumes

A is for apple
Document écrit
Primaire, Secondaire p. 17, 46

Amplène Santé rencontre la famille des agrumes
Document audiovisuel
Préscolaire, Primaire p. 3, 18

Au marché
Document écrit
Préscolaire, Primaire p. 2, 17

Fruit juice
Document écrit
Secondaire p. 46

Fruits and vegetables
Document audiovisuel
Primaire, Secondaire p. 19, 48

Fruits et légumes, achats..., cuisson..., conservation
Document écrit
Secondaire p. 47

Happy McHealthy in the citrus family
Document audiovisuel
Préscolaire, Primaire p. 3, 19

Jus feu vert, jaune, rouge
Document écrit
Primaire, Secondaire p. 18, 47

L'ABC de la pomme
Document écrit
Primaire, Secondaire p. 18, 47

L'asperge
Document audiovisuel
Secondaire, Autres clientèles p. 48, 90

L'endive
Document audiovisuel
Secondaire p. 48

L'escalade
Document audiovisuel
Primaire, Secondaire p. 19, 48

La culture du poireau
Document audiovisuel
Secondaire p. 48

La fraise
Document audiovisuel
Secondaire, Autres clientèles p. 48, 90

La nature à croquer
Document audiovisuel
Primaire, Secondaire p. 19, 48

La pomme du Québec, prends-en une...
Document écrit
Préscolaire, Primaire, Secondaire p. 2, 18, 47

Le cycle des fleurs
Document audiovisuel
Primaire, Secondaire p. 19, 49

Learning about the plant we eat
Document audiovisuel
Primaire p. 19

Légumes d'hier, légumes d'ici chauds ou froids, ils sont délicieux
Document écrit
Secondaire p. 47

Les breuvages démasqués
Document écrit
Primaire, Secondaire p. 18, 47

Les courges
Document audiovisuel
Secondaire p. 49

Les fruits
Document audiovisuel
Secondaire, Autres clientèles p. 49, 90

Les fruits et les légumes
Document audiovisuel
Primaire, Secondaire p. 19, 49

Les jus
Document écrit
Primaire p. 18

Les jus de fruits
Document écrit
Secondaire p. 47

Mademoiselle salade de fruits
Document écrit
Préscolaire, Primaire p. 2, 18

The inside story (and the outside too) of fresh citrus fruit
Document écrit
Primaire, Secondaire p. 18, 47

Gestion des services alimentaires

Achat des produits bio-alimentaires québécois (Offre de service aux commissions scolaires)
Document écrit
Autres clientèles p. 90

Cuisine santé
Document audiovisuel
Autres clientèles p. 92

La cuisine en SI
Document audiovisuel
Secondaire, Autres clientèles p. 49, 92

La cuisine: un atelier
Document audiovisuel
Secondaire, Autres clientèles p. 49, 92

Le système international d'unités de mesure
Document audiovisuel
Autres clientèles p. 92

Loi et règlements sur les produits agricoles, les produits marins et les aliments.
Document écrit
Autres clientèles p. 91

Loi, règlements et ordonnances sur les produits laitiers et leurs succédanés
Document écrit
Autres clientèles p. 91

Lois et règlements sur les produits agricoles, les produits marins et les aliments, Extraits se rapportant à la consommation
Document écrit
Autres clientèles p. 91

Recettes et menus végétariens pour collectivité
Document écrit
Secondaire, Autres clientèles p. 49, 91

Recettes pour collectivités
Document écrit
Autres clientèles p. 91

Répertoire de recettes culinaires
Document écrit
Autres clientèles p. 91

Répertoire des vivres du Québec: menu des entreprises et des produits bio-alimentaires du Québec.
Document écrit
Autres clientèles p. 92

Restaurants et cafétérias, Organisation et gestion
Document écrit
Autres clientèles p. 92

Guide alimentaire

A table
Document écrit
Préscolaire p. 3

Activité: La bande dessinée
Document écrit
Primaire p. 19

Affiches Education en nutrition
Document écrit
Primaire p. 20

Aliment-action
Document audiovisuel
Primaire, Secondaire p. 21, 51

Canada's food guide (revised 1982)
Document écrit
Préscolaire, Primaire, Secondaire, Autres clientèles p. 3, 20, 50, 92

Canada's food Guide handbook (Revised)
Document écrit
Préscolaire, Primaire, Secondaire, Autres clientèles p. 3, 20, 50, 93

Captain Keep-Fit and the four food groups
Document audiovisuel
Primaire p. 21

Casse-croûte 4 étoiles
Document écrit
Primaire, Secondaire p. 20, 50

Every day eat the 3-2-4-4 way!
Document écrit
Préscolaire, Primaire, Secondaire p. 3, 20, 50

Faut savoir manger
Document audiovisuel
Primaire, Secondaire p. 22, 51

Food and you
Document écrit
Primaire, Secondaire p. 20, 50

Food chooser's guide to the well-fed cell
Document audiovisuel
Secondaire p. 51

Grand powwow annuel des tribus alimentaires du territoire Jérôme-LeRoyer
Document écrit
Primaire p. 20

Guide alimentaire canadien (1982 édition révisée)
Document écrit
Préscolaire, Primaire, Secondaire, Autres clientèles p. 3, 21, 50, 93

It's alimentary
Document audiovisuel
Primaire, Secondaire p. 22, 51

Je mange + tu manges = nous mangeons
Document audiovisuel
Primaire p. 22

L'alimentation des enfants de 2 à 5 ans
Document écrit
Préscolaire p. 3

La nouvelle cuisine santé
Document écrit
Autres clientèles p. 93

Le Capitaine Santé et les quatre groupes d'aliments
Document audiovisuel
Primaire p. 22

Le manuel du Guide alimentaire canadien (Révisé)
Document écrit
Préscolaire, Primaire, Secondaire, Autres clientèles p. 4, 21, 50, 93

Le train de la santé
Document écrit
Préscolaire, Primaire p. 4, 21

Mission P.U.M.A.
Document audiovisuel
Primaire p. 22

My food + your food = our food
Document audiovisuel
Primaire p. 22

Nutrition, what about it?
Document écrit
Préscolaire, Primaire, Secondaire p. 4, 21, 51

Ontario Milk Marketing Board Food Posters
Document écrit
Préscolaire, Primaire, Secondaire p. 4, 21, 51

Passons à l'aliment-action!
Document écrit
Primaire, Secondaire p. 21, 51

Qui s'est trompé?
Document audiovisuel
Primaire p. 22

Riding High
Document audiovisuel
Secondaire p. 51

The adventures of Munchie, Crunchie and Slurp in food Funland
Document audiovisuel
Primaire p. 22

The big dinner table
Document audiovisuel
Primaire p. 23

The eating feel good movie
Document audiovisuel
Préscolaire p. 4

Où je vis, je grandis. Je choisis de bons aliments et je prends soin de mes dents.
Document écrit
Préscolaire, Primaire p. 4, 23

Santé et modes de vie
Document audiovisuel
Secondaire p. 53

Savez-vous quoi?
Document écrit
Secondaire, Autres clientèles p. 52, 93

Self check up
Document écrit
Secondaire p. 52

The best you possible
Document audiovisuel
Secondaire p. 53

What's cooking?
Document audiovisuel
Primaire p. 23

Habitudes de vie

A chacun sa santé
Document audiovisuel
Secondaire p. 52

A notre santé
Document audiovisuel
Secondaire p. 52

Alexander learns good health
Document audiovisuel
Primaire p. 23

Guide d'activité-2e année du Secondaire-Economie familiale
Document écrit
Préscolaire, Secondaire p. 4, 52

Guide d'activités-Alimentation-Cuisine professionnelle
Document écrit
Secondaire p. 52

Le savoir-vivre en santé
Document audiovisuel
Secondaire, Autres clientèles p. 53, 93

Les produits laitiers
Document audiovisuel
Secondaire, Autres clientèles p. 53, 93

Mon bilan de santé
Document écrit
Secondaire p. 52

Hygiène alimentaire

A boire et à manger
Document audiovisuel
Secondaire, Autres clientèles p. 57, 96

Activité: Dîner à l'école
Document écrit
Primaire p. 23

Activité: nutrition secondaire I
Document écrit
Secondaire p. 53

Alimentation et santé: didactique de l'alimentation
Document écrit
Secondaire, Autres clientèles p. 53, 94

Alimentation saine niveau primaire
Document écrit
Primaire p. 23

Basic nutrition: let's make a meal
Document audiovisuel
Secondaire p. 57

Bien manger... Bien jouer
Document écrit
Primaire p. 23

Bien s'alimenter, mieux vivre
Document écrit
Primaire, Secondaire p. 23, 54

C'est comme cela que je mange...
Document écrit
Préscolaire p. 5

Cahier-Santé
Document écrit
Primaire p. 24

Conditionnement des fruits et légumes frais
Document audiovisuel
Secondaire, Autres clientèles p. 57, 96

Contenu en information santé, alimentation saine, secondaire V
Document écrit
Secondaire p. 54

Cours de nutrition pour le secondaire I
Document écrit
Secondaire p. 54

Cuisine et alimentation
Document audiovisuel
Secondaire p. 57

Déjà 5 ans
Document écrit
Préscolaire p. 5

Didacticiel Education Nutrition 1e cycle
Document audiovisuel
Primaire p. 26

Education Nutrition
Document écrit
Primaire p. 24

Education Nutrition 1e, 2e, 3e
Document écrit
Primaire p. 24

Education Nutrition 4e, 5e, 6e
Document écrit
Primaire p. 24

Education nutrition au secondaire
Document écrit
Secondaire p. 54

En prévision
Document écrit
Secondaire p. 54

Food and fun: a nutrition adventure
Document audiovisuel
Primaire p. 26

Food for life
Document audiovisuel
Secondaire p. 57

Food, energy and you
Document audiovisuel
Secondaire, Autres clientèles p. 58, 96

Fourteen tips to do a body good
Document écrit
Primaire, Secondaire p. 24, 54

Good food, good times
Document audiovisuel
Primaire p. 26

HADGO
Document écrit
Primaire p. 24
Primaire, Secondaire p. 24, 54

Harry's health habits are mine!
Document écrit
Préscolaire, Primaire p. 5, 25

J'mange bien, j'me sens bien
Document audiovisuel
Primaire p. 26

Jeu Génie en herbe
Document écrit
Secondaire p. 54

Jeu Génies en Herbe
Document écrit
Secondaire p. 54

Jeu rallye rebut sur l'alimentation
Document écrit
Primaire, Secondaire p. 25, 55

L'ABC Bouffe ou l'aventure de l'alimentation...
Document écrit
Préscolaire, Primaire p. 5, 25

L'agneau
Document audiovisuel
Secondaire, Autres clientèles p. 58, 96

L'alimentation au Québec; voies d'action pour le milieu scolaire, document complémentaire d'orientation
Document écrit
Préscolaire, Primaire, Secondaire, Autres clientèles p. 5, 25, 55, 94

L'alimentation au Québec; voies d'action pour le milieu scolaire, document d'orientation
Document écrit
Préscolaire, Primaire, Secondaire, Autres clientèles p. 5, 25, 55, 94

L'alimentation, c'est
Document écrit
Secondaire, Autres clientèles p. 55, 94

L'art de bien se nourrir
Document écrit
Primaire, Secondaire p. 25, 55

La machine gobe-tout
Document audiovisuel
Secondaire p. 58

La nutrition
Document écrit
Secondaire, Autres clientèles p. 55, 94

La nutrition, mythes et réalités
Document audiovisuel
Secondaire, Autres clientèles p. 58, 96

La qualité des produits marins
Document audiovisuel
Secondaire, Autres clientèles p. 58, 97

La santé dans votre assiette
Document écrit
Autres clientèles p. 94

La table de famille
Document écrit
Secondaire, Autres clientèles p. 55, 95

Le défi alimentaire de la femme
Document écrit
Autres clientèles p. 95

Le squelette
Document audiovisuel
Secondaire, Autres clientèles p. 58, 97

Le veau lourd
Document audiovisuel
Secondaire, Autres clientèles p. 59, 97

Learning about foods we eat
Document audiovisuel
Primaire p. 26

Les collations de Grignote
Document écrit
Préscolaire p. 5

Les croustilles
Document audiovisuel
Secondaire, Autres clientèles p. 59, 97

Les fromages
Document audiovisuel
Secondaire, Autres clientèles p. 59, 97

Les pâtes alimentaires
Document audiovisuel
Secondaire, Autres clientèles p. 59, 98

Les vivres du Québec
Document audiovisuel
Secondaire, Autres clientèles p. 59, 98

Les zoonimaux
Document audiovisuel
Préscolaire, Primaire p. 6, 27

Manger comme tout le monde
Document audiovisuel
Secondaire, Autres clientèles p. 60, 98

Manger entre 2 et 5 ans ... un monde à découvrir
Document écrit
Préscolaire, Autres clientèles p. 6, 95

Mangez mieux, vivez mieux: un guide pratique de santé et de nutrition
Document écrit
Secondaire, Autres clientèles p. 56, 95

Matériel éducatif en nutrition: Secondaire p. IV
Document écrit
Secondaire p. 56

Menu de santé
Document écrit
Secondaire, Autres clientèles p. 56, 95

Moi, j'mange bien
Document audiovisuel
Primaire, Secondaire p. 27, 60

Mythes et réalités sur les produits alimentaires
Document écrit
Secondaire, Autres clientèles p. 56, 95

Nutrition around the clock
Document audiovisuel
Primaire p. 27

Nutrition: eating to live or living to eat
Document audiovisuel
Secondaire, Autres clientèles p. 60, 98

Occasions spéciales
Document écrit
Primaire p. 25

On fête avec de bons aliments
Document écrit
Préscolaire, Primaire, Secondaire, Autres clientèles p. 6, 26, 56, 96

Orange bird's get to know good nutrition show
Document audiovisuel
Secondaire p. 60

Passeport-alimentation
Document écrit
Secondaire p. 56

Programme de nutrition, secondaire II
Document écrit
Secondaire p. 56

Projet de collaboration des parents à l'enseignement de la nutrition dans les écoles élémentaires de premier cycle
Document écrit
Autres clientèles p. 96

Qu'est-ce qu'ils mangent?
Document audiovisuel
Préscolaire, Primaire p. 6, 27

Quatorze petits trucs pour un corps en santé
Document écrit
Primaire, Secondaire p. 26, 57

Rallye-Nutrition
Document écrit
Primaire p. 28

Sam Slice tells the story of food
Document audiovisuel
Primaire p. [illegible]

[illegible]
Document audiovisuel
Secondaire, Autres clientèles p. [illegible]

[illegible]
Document audiovisuel
Primaire p. [illegible]

The adventures of Supernut, set 1
Document audiovisuel
Primaire p. [illegible]

The adventures of Supernut, set 2
Document audiovisuel
Primaire p. 28

The nutrition test
Document audiovisuel
Secondaire, Autres clientèles p. 61, 98

The nuts and bolts of nutrition
Document écrit
Secondaire p. 57

Things dangerous to eat
Document audiovisuel
Primaire p. 28

Une bonne alimentation, ça porte fruit
Document audiovisuel
Primaire, Secondaire p. 28, 61

Whole body manual
Document audiovisuel
Secondaire, Autres clientèles p. 61, 99

Young and nutritious: a soup opera
Document audiovisuel
Secondaire p. 61

Zoosters
Document audiovisuel
Primaire p. 28

Hygiène dentaire

Croquer la santé, c'est si Rigolo Dent
Document écrit
Primaire p. [illegible]

Have a happy, healthy smile!
Document audiovisuel
Primaire, Secondaire p. [illegible]

Hygiène dentaire
Document audiovisuel
Primaire, Secondaire p. [illegible]

Questions: What tastes good, is [illegible] to your body, and [illegible]? Answer: me.
Document écrit
Primaire, Secondaire p. [illegible]

Hygiène et salubrité des aliments

Case history No. 1: Staphylococcus Aureus (Sauce)
Document audiovisuel
Autres clientèles p. 101

Case history No. 2: Hepatitis A
Document audiovisuel
Autres clientèles p. 101

Case history No. 3: Staphylococcus Aureus (Meat)
Document audiovisuel
Autres clientèles p. 101

Case history No. 4: Bacillus Cereus
Document audiovisuel
Autres clientèles p. 101

Case history No. 5: Salmonella (Eggs)
Document audiovisuel
Autres clientèles p. 101

Case history No. 6: Campylobacter
Document audiovisuel
Autres clientèles p. 101

Case history No. 7: Clostridium Botulinum
Document audiovisuel
Autres clientèles p. 102

Case history No. 8: Salmonella (Meat)
Document audiovisuel
Autres clientèles p. 102

Défense de fumer
Document écrit
Autres clientèles p. 99

Essentiel
Document écrit
Autres clientèles p. 99

Foodsafe, a sanitation program for food handlers
Document audiovisuel
Autres clientèles p. 102

Foodservice facilities and equipment
Document audiovisuel
Autres clientèles p. [illegible]

Foodservice [illegible] and pest control
Document audiovisuel
Autres clientèles p. [illegible]

[illegible]
Document audiovisuel
Secondaire, Autres clientèles p. [illegible]

[illegible] et salubrité dans la manipulation des aliments
Document écrit
Secondaire, Autres clientèles p. [illegible]

L'alimentation hors foyer
Document audiovisuel
Secondaire p. [illegible]

L'eau potable
Document audiovisuel
Secondaire, Autres clientèles p. [illegible]

L'hygiène et la salubrité dans la manipulation des aliments (cafétéria de service aux commissions scolaires)
Document écrit
Autres clientèles p. 99

La qualité, une priorité au Québec
Document audiovisuel
Secondaire, Autres clientèles p. 63, 103

La salubrité dans le service de la crème glacée
Document écrit
Secondaire, Autres clientèles p. 62, 99

Les laboratoires d'expertises et d'analyses alimentaires
Document audiovisuel
Secondaire, Autres clientèles p. 63, 103

Manipulons la viande sécuritairement
Document écrit
Autres clientèles p. 100

Microbiology for foodservice workers
Document audiovisuel
Autres clientèles p. 103

Nettoyage et désinfection dans les établissements alimentaires
Document écrit
Secondaire, Autres clientèles p. 62, 100

Pour une crème glacée de qualité
Document écrit
Secondaire, Autres clientèles p. [illegible]

Pour une manipulation sécuritaire des aliments
Document écrit
[illegible]

[illegible]
Document écrit
[illegible]

[illegible]
Document écrit
Autres clientèles p. [illegible]

Receiving and storing food safely
Document audiovisuel
Autres clientèles p. [illegible]

Une recette gagnante
Document audiovisuel
Secondaire, Autres clientèles p. [illegible]

Lait et produits laitiers

Crème glacée
Document écrit
Secondaire p. [illegible]

Dairy fact sheets: Buttermilk
Document écrit
Secondaire p. [illegible]

Dairy fact sheets: Cheddar cheese
Document écrit
Secondaire p. 64

Dairy fact sheets: Cottage cheese
Document écrit
Secondaire p. 64

Fromage cheddar
Document écrit
Secondaire p. 64

Fromage cottage
Document écrit
Secondaire p. 64

La dinde
Document audiovisuel
Secondaire, Autres clientèles p. 65, 104

La tomate
Document audiovisuel
Secondaire, Autres clientèles p. 65, 104

Le lait
Document audiovisuel
Secondaire, Autres clientèles p. 65, 104
Document écrit
Secondaire p. 64

Le lait et les produits laitiers
[illegible]

[illegible]
[illegible]

[illegible]
[illegible]

Les fromages, vachement bon
Document audiovisuel
Primaire p. 28
Document écrit
Primaire p. 28

Milk
Document écrit
Secondaire p. 64

Milk and milk products
Document audiovisuel
Primaire, Secondaire p. 28, 63

Projet Lait à l'école
Document écrit
Primaire p. 30

Que fait-on avec le lait? : une hirondelle raconte
Document écrit
Préscolaire p. 6

Se nourrir pour le plaisir : ou les découvertes du petit fils d'Églantide
Document écrit
Secondaire p. 65

Y'a rien comme un bon fromage, et hop! les bonnes recettes
Document écrit
Secondaire p. 64

Yogurt
Document écrit
Secondaire p. 64

Maladies reliées à l'état nutritionnel

An introduction to eating disorders
Document écrit
Secondaire, Autres clientèles p. 66, 106

Cholesterol: eat your heart out
Document audiovisuel
Secondaire, Autres clientèles p. 67, 106

Diabetes in children - Revised
Document audiovisuel
Secondaire, Autres clientèles p. 67, 106

Diabetes: learning to live with it
Document audiovisuel
Primaire, Secondaire p. 29, 67

Even when I'm thin I feel fat
Document écrit
Secondaire, Autres clientèles p. 66, 105

Fear of fat: Dieting and eating disorders
Document audiovisuel
Secondaire p. 67

Food and your heart
Document écrit
Secondaire p. 66

[illegible]
Document audiovisuel
Secondaire, Autres clientèles p. 68, 108

Guide diabétique
Document écrit
Secondaire, Autres clientèles p. 66, 105

L'assiette et le miroir: l'anorexie mentale de l'enfant et de l'adolescent
Document écrit
Autres clientèles p. 105

L'obsession de la minceur et de la bonne forme doit-elle nous rendre malade?
Document audiovisuel
Secondaire, Autres clientèles p. 68, 108

La faim refoulée
Document écrit
Secondaire, Autres clientèles p. 66, 105

Le monde du coeur
Document audiovisuel
Autres clientèles p. 106

Le poulet
Document audiovisuel
Secondaire, Autres clientèles p. 68, 107

Les Mal nourris
Document audiovisuel
Secondaire, Autres clientèles p. 68, 107

Même mince je me sens grosse
Document écrit
Secondaire, Autres clientèles p. 66, 105

Obésité et environnement
Document écrit
Secondaire, Autres clientèles p. 66, 105

Physical activity and the obese child
Document écrit
Secondaire, Autres clientèles p. 67, 105

Portraits of anorexia (Original version)
Document audiovisuel
Secondaire p. 68

Portraits of anorexia (Short version)
Document audiovisuel
Secondaire p. 68

Une introduction aux problèmes de comportement alimentaire
Document écrit
Secondaire, Autres clientèles p. 67, 106

[illegible]
Secondaire, Autres clientèles p. [illegible]

[illegible]
Document [illegible]
Secondaire, Autres clientèles p. 67, 108

Your diet: salt and hypertension
Document audiovisuel
Autres clientèles p. 107

Pain et céréales

Bread and cereals
Document audiovisuel
Primaire, Secondaire p. 30, 69

Bread the staff of life
Document écrit
Secondaire p. 69

D'où vient le pain? : un oiseau raconte
Document écrit
Préscolaire p. 6

Du pain sur la planche
Document audiovisuel
Primaire, Secondaire p. 30, 69

Kiosque sur les céréales
Document écrit
Primaire, Secondaire p. 30, 69

Le pain
Document audiovisuel
Secondaire p. 69

Le pain des autres
Document audiovisuel
Primaire p. 30

Le pain et les produits céréaliers
Document audiovisuel
Primaire, Secondaire p. 30, 69

Le riz
Document écrit
Primaire, Secondaire p. 30, 69

Les pâtes alimentaires
Document audiovisuel
Secondaire, Autres clientèles p. 69, 107

Soopergoop
Document audiovisuel
Primaire p. 30

Repas-minute

Fast food: What's in it for you?
Document audiovisuel
Secondaire p. 70

Kiosque Fast-Food
Document écrit
Secondaire p. 70

Look before you eat
Document audiovisuel
Secondaire p. 70

The nutrition gap
Document audiovisuel
Secondaire, Autres clientèles p. 70, 107

Stratégies d'achat

Bien manger à bon compte: guide du consommateur
Document écrit
Autres clientèles p. 108

Cuisinez sans souci
Document écrit
Secondaire p. 70

Je fais bien mon marché
Document audiovisuel
Secondaire, Autres clientèles p. 70, 108

Les repas et le budget
Document audiovisuel
Secondaire, Autres clientèles p. 71, 108

Transformation des aliments

A propos de boissons gazeuses
Document audiovisuel
Primaire, Secondaire p. 30, 71

Bread
Document audiovisuel
Primaire, Secondaire p. 31, 71

Chips
Document audiovisuel
Primaire, Secondaire p. 31, 71

Coffee
Document audiovisuel
Primaire, Secondaire p. 31, 71

Conditionnement des fruits et légumes frais
Document audiovisuel
Secondaire, Autres clientèles p. 71, 108

Connaître les sortes d'aliments
Document audiovisuel
Secondaire, Autres clientèles p. 71, 108

D'où vient le lait?
Document audiovisuel
Primaire, Secondaire p. 31, 72

Eat, drink and be wary (Revised)
Document audiovisuel
Secondaire p. 72

Faisant farine
Document audiovisuel
Secondaire, Autres clientèles p. 72, 108

Food labeling: understanding what you eat
Document audiovisuel
Secondaire, Autres clientèles p. 72, 109

Food preparation
Document audiovisuel
Secondaire, Autres clientèles p. 72, 109

Ice cream
Document audiovisuel
Primaire, Secondaire p. 31, 72

La charcuterie
Document audiovisuel
Secondaire, Autres clientèles p. 72, 109

La crème glacée
Document audiovisuel
Primaire, Secondaire p. 31, 73

La fabrication du pain
Document audiovisuel
Primaire p. 31

La mise sur le marché
Document audiovisuel
Secondaire, Autres clientèles p. 73, 109

La tomate
Document audiovisuel
Secondaire, Autres clientèles p. 73, 109

La vie de pêcheur
Document audiovisuel
Secondaire, Autres clientèles p. 73, 109

Le beurre d'arachides
Document audiovisuel
Primaire, Secondaire p. 31, 73

Le café
Document audiovisuel
Primaire, Secondaire p. 31, 73

Le camembert
Document audiovisuel
Primaire, Secondaire p. 32, 73

Le lait
Document audiovisuel
Secondaire, Autres clientèles p. 74, 110

Le système digestif
Document audiovisuel
Secondaire, Autres clientèles p. 74, 110

Les chips
Document audiovisuel
Primaire, Secondaire p. 32, 74

Les croissants
Document audiovisuel
Primaire, Secondaire p. 32, 74

Les croustilles
Document audiovisuel
Secondaire, Autres clientèles p. 74, 110

Les fruits
Document audiovisuel
Secondaire, Autres clientèles p. 74, 110

Les légumes en conserves
Document audiovisuel
Secondaire, Autres clientèles p. 74, 110

Les oeufs
Document audiovisuel
Secondaire, Autres clientèles p. 75, 110

Les plantes aromatiques
Document audiovisuel
Secondaire p. 75

Les pommes
Document audiovisuel
Secondaire p. 75

Les produits laitiers
Document audiovisuel
Primaire, Secondaire p. 32, 75
Secondaire, Autres clientèles p. 75, 111

Manger avec sa tête
Document audiovisuel
Secondaire, Autres clientèles p. 75, 111

Milk from farm to you
Document audiovisuel
Primaire, Secondaire p. 32, 76

Milk products
Document audiovisuel
Primaire, Secondaire p. 32, 76

Mon ami Broutelle
Document audiovisuel
Primaire p. 32

Pain
Document audiovisuel
Primaire, Secondaire p. 32, 76

Peanut butter
Document audiovisuel
Primaire, Secondaire p. 32, 76

Soft drinks - the facts
Document audiovisuel
Primaire, Secondaire p. 33, 76

The Camembert
Document audiovisuel
Primaire, Secondaire p. 33, 76

The croissants
Document audiovisuel
Primaire, Secondaire p. 33, 76

Trois repas par jour
Document audiovisuel
Secondaire, Autres clientèles p. 76, 111

Une saveur d'érable
Document audiovisuel
Secondaire, Autres clientèles p. 76, 111

Végétarisme

Le végétarisme et ses grandes règles
Document écrit
Secondaire, Autres clientèles p. 77, 111

Qu'est-ce qu'un végétarien?
Document écrit
Secondaire p. 77

Une boîte à lunch végétarienne ... Pourquoi pas?
Document écrit
Primaire, Secondaire p. 33, 77

What's a vegetarian?
Document écrit
Secondaire p. 77

Viande, poisson, volaille et substituts

Du poisson de qualité ça existe
Document écrit
Secondaire p. 77

Elevage et viande porcine
Document audiovisuel
Secondaire, Autres clientèles p. 78, 111

L'agneau
Document audiovisuel
Secondaire, Autres clientèles p. 78, 112

L'anguille
Document audiovisuel
Secondaire p. 78

L'arachide
Document écrit
Primaire, Secondaire p. 33, 77

L'oeuf extraordinaire
Document écrit
Secondaire p. 77

La charcuterie
Document audiovisuel
Secondaire, Autres clientèles p. 79, 112

La dinde
Document audiovisuel
Secondaire, Autres clientèles p. 79, 112

La formule magique: oeufs et micro-ondes
Document écrit
Secondaire p. 77

La gourgane
Document audiovisuel
Secondaire p. 79

La gourgane ou fève des marais
Document écrit
Secondaire p. 78

La qualité des produits marins
Document audiovisuel
Secondaire, Autres clientèles p. 79, 112

La viande bovine
Document audiovisuel
Secondaire, Autres clientèles p. 79, 112

La viande et ses substituts
Document audiovisuel
Primaire, Secondaire p. 34, 79

Le boeuf de boucherie
Document audiovisuel
Secondaire p. 80

Le poulet
Document audiovisuel
Secondaire, Autres clientèles p. 80, 113

Le soya
Document audiovisuel
Secondaire p. 80

Le veau lourd
Document audiovisuel
Secondaire, Autres clientèles p. 80, 113

Les combinaisons chanceuses
Document écrit
Primaire, Secondaire p. 33, 78

Les fromages fins
Document audiovisuel
Secondaire p. 80

M.T.
Document écrit
Préscolaire, Primaire p. 6, 33

Meat and meat alternates
Document audiovisuel
Primaire, Secondaire p. 34, 80

Mordons à l'hameçon
Document écrit
Primaire p. 33

Mr. T.- Tofu power
Document écrit
Préscolaire, Primaire p. 7, 34
On les appelle légumineuses
Document écrit
Primaire, Secondaire p. 34, 78
Quel drôle d'oeuf
Document écrit
Primaire p. 34
Toujours délici-oeufs
Document écrit
Secondaire p. 78
Une saveur d'érable
Document audiovisuel
Secondaire, Autres clientèles p. 83, 113

INDEX SELON LA NATURE DU DOCUMENT

Document audiovisuel

Acétates

L'équilibre alimentaire
Secondaire p. 41
Minute, as-tu déjeuné?
Secondaire p. 42

Cassette audio

The adventures of Munchie, Crunchie and Slurp in food Funland
Primaire p. 22

Diaporama

Alice au pays des additifs
Secondaire p. 38
Ampiène Santé chez les aliments qui réveillent
Préscolaire, Primaire p. 2, 15
Ampiène Santé rencontre la famille des agrumes
Préscolaire, Primaire p. 3, 18
Faut savoir manger
Primaire, Secondaire p. 22, 51
Happy McHealthy in the citrus family
Préscolaire, Primaire p. 3, 19
Happy McHealthy in the land of the good morning foods
Préscolaire, Primaire p. 2, 15
Je fais bien mon marché
Secondaire, Autres clientèles p. 70, 108
La cuisine en SI
Secondaire, Autres clientèles p. 49, 92
La fabrication du pain
Primaire p. 31
Le petit déjeuner
Secondaire p. 42
Les aventures de Grignotine
Préscolaire, Primaire p. 1, 13
Mission P.U.M.A.
Primaire p. 22
Moi, j'mange bien
Primaire, Secondaire p. 27, 60
Mon ami Broutelle
Primaire p. 32
On ne s'en va pas sans avoir déjeuné
Primaire, Secondaire p. 15, 43
Qui s'est trompé?
Primaire p. 22
Une bonne alimentation, ça porte fruit
Primaire, Secondaire p. 28, 61

Didacticiel

Didacticiel Education Nutrition 1e cycle
Primaire p. 26
Du pain sur la planche
Primaire, Secondaire p. 30, 69
La nature à croquer
Primaire, Secondaire p. 19, 48
Nutri-jeu
Secondaire, Autres clientèles p. 45, 89

Enregistrement vidéo

A boire et à manger
Secondaire, Autres clientèles p. 57, 96
A chacun sa santé
Secondaire p. 52
A notre santé
Secondaire p. 52
Aliment-action
Primaire, Secondaire p. 21, 51
B1, B1, B12 -- Bingo
Secondaire p. 44
Basic nutrition: let's make a meal
Secondaire p. 57
Bread and cereals
Primaire, Secondaire p. 30, 69
Case history No. 1: Staphylococcus Aureus (Sauces)
Autres clientèles p. 101
Case history No. 2: Hepatitis A
Autres clientèles p. 101
Case history No. 3: Staphylococcus Aureus (Meat)
Autres clientèles p. 101
Case history No. 4: Bacillus Cereus
Autres clientèles p. 101
Case history No. 5: Salmonella (Eggs)
Autres clientèles p. 101
Case history No. 6: Campylobacter
Autres clientèles p. 101
Case history No. 7: Clostridium Botulinum
Autres clientèles p. 102
Case history No. 8: Salmonella (Meat)
Autres clientèles p. 102
Cholesterol: eat your heart out
Secondaire, Autres clientèles p. 67, 106
Conditionnement des fruits et légumes frais
Secondaire, Autres clientèles p. 57, 71, 96, 108
Cuisine santé
Autres clientèles p. 92
Diabetes in children - Revised
Secondaire, Autres clientèles p. 67, 106
Diabetes: learning to live with it
Primaire, Secondaire p. 29, 67
Diet and weight control
Secondaire, Autres clientèles p. 40, 86
Diets for all reasons
Secondaire p. 41
Eat, drink and be wary (Revised)
Secondaire p. 72
Elevage et viande porcine
Secondaire, Autres clientèles p. 78, 111
Est-ce que je suis un consommateur?
Primaire p. 14
Faisant farine
Secondaire, Autres clientèles p. 72, 108
Families: food and eating
Primaire p. 14
Fast food: What's in it for you?
Secondaire p. 70
Fear of fat: Dieting and eating disorders
Secondaire p. 67

Food and fun: a nutrition adventure
Primaire p. 26
Food and growth (Second Edition)
Primaire, Secondaire p. 17, 44
Food chooser's guide to the well-fed cell
Secondaire p. 51
Food for life
Secondaire p. 57
Food labeling: understanding what you eat
Secondaire, Autres clientèles p. 72, 109
Food preparation
Secondaire, Autres clientèles p. 72, 109
Food, energy and you
Secondaire, Autres clientèles p. 58, 96
Foodservice facilities and equipment
Autres clientèles p. 102
Foodservice housekeeping and pest control
Autres clientèles p. 102
For tomorrow we shall diet
Secondaire p. 41
Fruits and vegetables
Primaire, Secondaire p. 19, 48
Grossir ou rester mince
Secondaire, Autres clientèles p. 68, 106
How a hamburger turns into you
Secondaire, Autres clientèles p. 45, 89
How safe is our food
Secondaire, Autres clientèles p. 62, 102
Hygiène dentaire
Primaire, Secondaire p. 28, 61
It's alimentary
Primaire, Secondaire p. 22, 51
L'agneau
Secondaire, Autres clientèles p. 58, 78, 96, 112
L'alimentation hors foyer
Secondaire p. 62
L'anguille
Secondaire p. 78
L'asperge
Secondaire, Autres clientèles p. 48, 90
L'eau et le corps humain
Primaire, Secondaire p. 17, 45
L'eau potable
Secondaire, Autres clientèles p. 63, 103
L'eau, source de vie
Primaire, Secondaire p. 17, 45
L'endive
Secondaire p. 48
L'escalade
Primaire, Secondaire p. 19, 48
L'étiquetage
Secondaire, Autres clientèles p. 39, 85
L'exercice, qu'est-ce que ça donne?
Secondaire p. 37
L'obsession de la minceur et de la bonne forme finira-t-elle par nous rendre malade?
Secondaire, Autres clientèles p. 68, 106
La charcuterie
Secondaire, Autres clientèles p. 72, 79, 109, 112
La commercialisation des produits marins
Secondaire, Autres clientèles p. 38, 85
La culture du poireau
Secondaire p. 48
La dinde
Secondaire, Autres clientèles p. 65, 79, 104, 112
La fraise
Secondaire, Autres clientèles p. 48, 90
La gourgane
Secondaire p. 79
La machine gobe-tout
Secondaire p. 58
La mise sur le marché
Secondaire, Autres clientèles p. 73, 109
La nutrition, mythes et réalités
Secondaire, Autres clientèles p. 58, 96
La qualité des produits marins
Secondaire, Autres clientèles p. 58, 79, 97, 112
La qualité, une priorité au Québec
Secondaire, Autres clientèles p. 63, 103
La tomate
Secondaire, Autres clientèles p. 65, 73, 104, 109
La viande bovine
Secondaire, Autres clientèles p. 79, 112
La viande et ses substituts
Primaire, Secondaire p. 34, 79
La vie de pêcheur
Secondaire, Autres clientèles p. 73, 109
Le boeuf de boucherie
Secondaire p. 80
Le cycle des fleurs
Primaire, Secondaire p. 19, 49
Le lait
Secondaire, Autres clientèles p. 65, 74, 104, 110
Le lait et les produits laitiers
Primaire, Secondaire p. 29, 65
Le monde du coeur
Autres clientèles p. 106
Le pain
Secondaire p. 69
Le pain des autres
Primaire p. 30
Le pain et les produits céréaliers
Primaire, Secondaire p. 30, 69
Le poulet
Secondaire, Autres clientèles p. 68, 80, 107, 113
Le savoir-vivre en santé
Secondaire, Autres clientèles p. 53, 93
Le soya
Secondaire p. 80
Le squelette
Secondaire, Autres clientèles p. 58, 97
Le système digestif
Secondaire, Autres clientèles p. 74, 110
Le système international d'unités de mesure
Autres clientèles p. 92
Le veau lourd
Secondaire, Autres clientèles p. 59, 80, 97, 113
Les amis de la boîte à lunch
Primaire p. 11
Les courges
Secondaire p. 49

Les croustilles
Secondaire, Autres clientèles p. 59, 74, 97, 110
Les fromages
Secondaire, Autres clientèles p. 59, 65, 97, 104
Les fromages fins
Secondaire p. 80
Les fromages, vachement bon
Primaire p. 29
Les fruits
Secondaire, Autres clientèles p. 49, 74, 90, 110
Les fruits et les légumes
Primaire, Secondaire p. 19, 49
Les laboratoires d'expertises et d'analyses alimentaires
Secondaire, Autres clientèles p. 63, 103
Les légumes en conserves
Secondaire, Autres clientèles p. 37, 74, 85, 110
Les légumes sous serre
Secondaire, Autres clientèles p. 39, 42, 86, 87
Les Mal nourris
Secondaire, Autres clientèles p. 68, 107
Les oeufs
Secondaire, Autres clientèles p. 39, 75, 86, 110
Les oiseaux fermiers
Secondaire, Autres clientèles p. 45, 89
Les pâtes alimentaires
Secondaire, Autres clientèles p. 59, 69, 98, 107
Les plantes aromatiques
Secondaire p. 75
Les pommes
Secondaire p. 75
Les produits laitiers
Secondaire, Autres clientèles p. 53, 75, 93, 111
Les surgelés
Secondaire p. 39
Les vivres du Québec
Secondaire, Autres clientèles p. 59, 98
Les zoonimaux
Préscolaire, Primaire p. 6, 27
Look before you eat
Secondaire p. 70
Manger comme tout le monde
Secondaire, Autres clientèles p. 60, 98
Meat and meat alternates
Primaire, Secondaire p. 34, 80
Microbiology for foodservice workers
Autres clientèles p. 103
Milk and milk products
Primaire, Secondaire p. 29, 65
Nutrition for today's woman
Secondaire, Autres clientèles p. 45, 89
Nutrition: eating to live or living to eat
Secondaire, Autres clientèles p. 60, 98
Nutrition: somme food for thought
Secondaire p. 46
Portraits of anorexia (Original version)
Secondaire p. 68
Portraits of anorexia (short version)
Secondaire p. 68
Qu'est-ce qu'ils mangent?
Préscolaire, Primaire p. 6, 27
Qu'est-ce qu'on mange?
Secondaire, Autres clientèles p. 39, 86
Receiving and storing food safely
Autres clientèles p. 103
Santé et modes de vie
Secondaire p. 53
Se rendre malade à se guérir
Secondaire, Autres clientèles p. 60, 98
Snacking: garbage in your gut?
Secondaire p. 38
Snacks count too
Primaire, Secondaire p. 13, 38
Soupergoop
Primaire p. 30
The best you possible
Secondaire p. 53
The big dinner table
Primaire p. 23
The eating feel good movie
Préscolaire p. 4
The nutrition gap
Secondaire, Autres clientèles p. 70, 107
The nutrition test
Secondaire, Autres clientèles p. 60, 98
Une recette gagnante
Secondaire, Autres clientèles p. 63, 103
Une saveur d'érable
Secondaire, Autres clientèles p. 76, 81, 111, 113
Vitamins from food
Secondaire, Autres clientèles p. 46, 89
Weight control
Secondaire, Autres clientèles p. 41, 86
Weight control: just a step away
Secondaire, Autres clientèles p. 41, 87
What's cooking?
Primaire p. 23
What's good to eat
Primaire, Secondaire p. 17, 46
Whole body manual
Secondaire, Autres clientèles p. 61, 99
Your diet series
Secondaire, Autres clientèles p. 46, 89
Your diet: fats
Secondaire, Autres clientèles p. 46, 90
Your diet: salt and hypertension
Autres clientèles p. 107

Ensemble multisupports

Captain Keep-Fit and the four food groups
Primaire p. 21
Foodsafe, a sanitation program for food handlers
Autres clientèles p. 102
Good food, good times
Primaire p. 26
Grand-maman muffin
Primaire p. 13
J'mange bien, j'me sens bien
Primaire p. 26
Je mange • tu manges • nous mangeons
Primaire p. 22

Le Capitaine Santé et les quatre groupes d'aliments
Primaire p. 22
Les jumeaux choisissent comme il faut
Primaire p. 11
My food + your food = our food
Primaire p. 22
On the go with Grandma
Primaire p. 13
The twins choose Winning Foods
Primaire p. 12

Film cinématographique

A propos de boissons gazeuses
Primaire, Secondaire p. 30, 71
Alexander learns good health
Primaire p. 23
Bread
Primaire, Secondaire p. 31, 71
Calories, enough is enough
Secondaire p. 40
Cheeseburger, this is your life
Primaire p. 16
Chips
Primaire, Secondaire p. 31, 71
Coffee
Primaire, Secondaire p. 31, 71
D'où vient le lait?
Primaire, Secondaire p. 31, 72
Good nutrition: the foods platform
Secondaire p. 44
Ice cream
Primaire, Secondaire p. 31, 72
La crème glacée
Primaire, Secondaire p. 31, 73
Le beurre d'arachides
Primaire, Secondaire p. 31, 73
Le café
Primaire, Secondaire p. 31, 73
Le camembert
Primaire, Secondaire p. 32, 73
Learning about foods we eat
Primaire p. 26
Learning about the plant we eat
Primaire p. 19
Les chips
Primaire, Secondaire p. 32, 74
Les croissants
Primaire, Secondaire p. 32, 74
Les produits laitiers
Primaire, Secondaire p. 32, 75
Manger avec sa tête
Secondaire, Autres clientèles p. 75, 111
Milk from farm to you
Primaire, Secondaire p. 32, 76
Milk products
Primaire, Secondaire p. 32, 76
Nutrition around the clock
Primaire p. 27
Orange bird's get to know good nutrition show
Secondaire p. 60
Pain
Primaire, Secondaire p. 32, 76
Peanut butter
Primaire, Secondaire p. 32, 76
Riding High
Secondaire p. 51
Sam Slice tells about snack foods
Primaire p. 13
Sam Slice tells the story of food
Primaire p. 27
Soft drinks - the facts
Primaire, Secondaire p. 33, 76
Story of how to eat to grow tall
Primaire p. 27
The adventures of Supernut, set 1
Primaire p. 27
The adventures of Supernut, set 2
Primaire p. 28
The Camembert
Primaire, Secondaire p. 33, 76
The croissants
Primaire, Secondaire p. 33, 76
Things dangerous to eat
Primaire p. 28
Young and nutritious: a soap opera
Secondaire p. 61
Zoosters
Primaire p. 28

Film fixe

Alimentation et bonne santé
Secondaire p. 44
Connaître les sortes d'aliments
Secondaire, Autres clientèles p. 71, 108
Cuisine et alimentation
Secondaire p. 57
Jamie adore manger
Primaire, Secondaire p. 14, 39
La cuisine: un atelier
Secondaire, Autres clientèles p. 49, 92
Les repas et le budget
Secondaire, Autres clientèles p. 71, 108
Trois repas par jour
Secondaire, Autres clientèles p. 76, 111

Jeu éducatif

Serpentin et Nénuphar
Primaire p. 16

Document écrit

Affiche autocollante

Pour une crème glacée de qualité
Secondaire, Autres clientèles p. 62, 100
Pour une manipulation sécuritaire des aliments
Secondaire, Autres clientèles p. 62, 100

Affiche(s)

Affiches Education en nutrition
Primaire p. 20

Class snacking record
Primaire p. 12
Fourteen tips to do a body good
Primaire, Secondaire p. 24, 54
Harry's health habits are mine!
Préscolaire, Primaire p. 5, 25
La conservation des aliments: c'est simple
Autres clientèles p. 85
La pomme du Québec, prends-en une...
Préscolaire, Primaire, Secondaire p. 2, 18, 47
Ontario Milk Marketing Board Food Posters
Préscolaire, Primaire, Secondaire p. 4, 21, 51
Pleinsforme
Primaire p. 16
Quatorze petits trucs pour un corps en santé
Primaire, Secondaire p. 26, 57
Road to good snacking
Primaire, Secondaire p. 13, 38
Tout-nutri
Primaire p. 16

Brochure(s)

Activité: nutrition secondaire I
Secondaire p. 53
An introduction to eating disorders
Secondaire, Autres clientèles p. 66, 104
Aujourd'hui grande course au trésor
Primaire p. 14
Bien manger... Bien jouer
Primaire p. 23
Bien s'alimenter, mieux vivre
Primaire, Secondaire p. 23, 54
Cahier-Santé
Primaire p. 24
Calcium, your mini source book
Secondaire p. 43
Croquer la santé, c'est si Ragoût Dent
Primaire p. 28
Cuisinez sans souci
Secondaire p. 70
Déjà 5 ans
Préscolaire p. 5
Even when I'm thin I feel fat
Secondaire, Autres clientèles p. 66, 105
Fat facts - Information sheet
Secondaire p. 40
Food and you
Primaire, Secondaire p. 20, 50
Grand powwow annuel des tribus alimentaires du territoire Jérôme-LeRoyer
Primaire p. 20
Guide sur les collations en milieu scolaire
Primaire p. 12
Hygiène et salubrité dans la manipulation des aliments
Secondaire, Autres clientèles p. 61, 99
Kiosque Fast-Food
Secondaire p. 70
Kiosque sur les céréales
Primaire, Secondaire p. 30, 69
L'ABC Bouffe ou l'aventure de l'alimentation...
Préscolaire, Primaire p. 5, 23
L'arachide
Primaire, Secondaire p. 33, 77
L'écolation, la collation à l'école
Préscolaire, Primaire p. 1, 12
L'œuf extraordinaire
Secondaire p. 77
La formule magique: œufs et micro-ondes
Secondaire p. 77
Le calcium, mini-guide alimentaire
Secondaire p. 43
Le contrôle du poids à l'adolescence
Primaire, Secondaire p. 14, 40
Le lait et les produits laitiers
Secondaire p. 64
Le végétarisme et ses grandes règles
Secondaire, Autres clientèles p. 77, 111
Les jus
Primaire p. 19
M.T.
Préscolaire, Primaire p. 6, 33
Même mince je me sens grosse
Secondaire, Autres clientèles p. 66, 105
Mission Projectibus
Primaire, Secondaire p. 16, 43
Mr. T.- Tofu power
Préscolaire, Primaire p. 7, 34
Nettoyage et désinfection dans les établissements alimentaires
Secondaire, Autres clientèles p. 62, 100
Occasions spéciales
Primaire p. 25
On les appelle légumineuses
Primaire, Secondaire p. 34, 78
Où je vis, je grandis. Je choisis de bons aliments et je prends soin de mes dents.
Préscolaire, Primaire p. 4, 23
Pass the salt...
Secondaire p. 44
Passez le sel...
Secondaire p. 44
Physical activity and the obese child
Secondaire, Autres clientèles p. 67, 105
Projet de collaboration des parents à l'enseignement de la nutrition dans les écoles élémentaires de premier cycle
Autres clientèles p. 96
Projet: La boîte à lunch à Lachute
Primaire p. 11
Rallye-Nutrition
Primaire p. 26
Recettes et menus végétariens pour collectivité
Secondaire, Autres clientèles p. 49, 91
Savez-vous quoi?
Secondaire, Autres clientèles p. 92, 93
The inside story (and the outside too) of fresh citrus fruit
Primaire, Secondaire p. 18, 47
Toujours délici-œufs
Secondaire p. 78
Une boîte à lunch végétarienne ... Pourquoi pas?
Primaire, Secondaire p. 33, 77

Une introduction aux problèmes de comportement alimentaire
Secondaire, Autres clientèles p. 67, 106

Y a rien comme un bon fromage, et hop! les bonnes recettes
Secondaire p. 64

Cahier

Guide d'activité-2e année du Secondaire-Economie familiale
Préscolaire, Secondaire p. 4, 52

Guide d'activités Alimentation-Cuisine professionnelle
Secondaire p. 52

Cahiers

Les fromages, vachement bon
Primaire p. 29

Mordons à l'hameçon
Primaire p. 33

Dépliant

Achat des produits bio-alimentaires québécois (Offre de service aux commissions scolaires)
Autres clientèles p. 90

Alimentation et activité physique
Secondaire p. 37

Bonnes collations, belles dents
Préscolaire, Primaire p. 1, 12

Bread the staff of life
Secondaire p. 60

C'est comme cela que je mange...
Préscolaire p. 3

C'est quoi ton déjeuner?
Secondaire p. 41

Calories and exercise, How they balance
Secondaire p. 37

Casse-croûte 4 étoiles
Primaire, Secondaire p. 20, 50

Classification des céréales à déjeuner
Préscolaire, Primaire, Secondaire p. 2, 15, 42

Collation à l'école
Préscolaire, Primaire p. 1, 12

Connaissez-vous vraiment les jus?
Primaire p. 12

Du poisson de qualité ça existe
Secondaire p. 77

Every day eat the 3-2-4-4 way!
Préscolaire, Primaire, Secondaire p. 3, 20, 50

Fat facts
Secondaire p. 40

Food and your heart
Secondaire p. 66

Fruit juice
Secondaire p. 46

Fruits et légumes, achats..., cuisson..., conservation
Secondaire p. 47

Inspiration pour le petit déjeuner
Préscolaire, Primaire, Secondaire p. 2, 15, 42

L'alimentation des enfants de 2 à 5 ans
Préscolaire p. 3

L'alimentation lors d'une journée sportive
Primaire, Secondaire p. 11, 37

L'hygiène et la salubrité dans la manipulation des aliments (Offre de service aux commissions scolaires)
Autres clientèles p. 99

La gourgane ou fève des marais
Secondaire p. 78

La salubrité dans le service de la crème glacée
Secondaire, Autres clientèles p. 62, 99

Le riz
Primaire, Secondaire p. 30, 69

Légumes d'hier, légumes d'ici crudités ou frais, ils sont délicieux
Secondaire p. 47

Les boîtes à lunch ont du nouveau
Primaire p. 11

Les breuvages démasqués
Primaire, Secondaire p. 18, 47

Les combinaisons chanceuses
Primaire, Secondaire p. 33, 78

Les jus de fruits
Secondaire p. 47

Lunchbox de toutes les couleurs
Préscolaire, Primaire, Secondaire p. 1, 11, 38

Ma collation à l'école
Primaire p. 13

Manger entre 2 et 5 ans ... un monde à découvrir
Préscolaire, Autres clientèles p. 6, 95

Manipulons la viande sécuritairement
Autres clientèles p. 100

Mythes et réalités sur les produits alimentaires
Secondaire, Autres clientèles p. 56, 95

Nutrition, what about it?
Préscolaire, Primaire, Secondaire p. 4, 21, 51

Passons à l'aliment-action!
Primaire, Secondaire p. 21, 51

Préparation des repas à la cabane à sucre
Autres clientèles p. 100

Préparation des repas dans les garderies
Autres clientèles p. 100

Qu'est-ce qu'un végétarien?
Secondaire p. 77

Qu'est-ce que la luzerne?
Primaire, Secondaire p. 16, 44

Questions: What tastes great, is worthless to your body, and causes tooth decay? Answer: me.
Primaire, Secondaire p. 28, 61

Snacks for good nutrition and dental health
Primaire, Secondaire p. 13, 38

Votre régime alimentaire et votre coeur
Secondaire, Autres clientèles p. 67, 106

What's a vegetarian?
Secondaire p. 77

What's for breakfast?
Primaire, Secondaire p. 15, 42

Ensemble multisupports

A is for apple
Primaire, Secondaire p. 17, 46

L'ABC de la pomme
Primaire, Secondaire p. 18, 47

Feuille(s)

Activité: Dîner à l'école
Primaire p. 23
Activité: La bande dessinée
Primaire p. 19
Activité: Ma matinée
Primaire p. 14
Activité: Mime et bricolage
Préscolaire p. 1
Alimentation et exercice
Primaire, Secondaire p. 11, 37
Atelier sur le déjeuner
Préscolaire, Primaire p. 2, 14
Bonne collation... Bon aliments... Bonnes dents!
Préscolaire, Primaire p. 1, 12
Breakfast: the most important meal of the day!!
Primaire, Secondaire p. 15, 41
Canada's food guide (revised 1982)
Préscolaire, Primaire, Secondaire, Autres clientèles p. 3, 20, 50, 92
Crème glacée
Secondaire p. 63
Dairy Fact sheets: Buttermilk
Secondaire p. 63
Dairy fact sheets: Cheddar cheese
Secondaire p. 64
Dairy fact sheets: Cottage cheese
Secondaire p. 64
Fromage cheddar
Secondaire p. 64
Fromage cottage
Secondaire p. 64
Guide alimentaire canadien (1982 édition révisée)
Préscolaire, Primaire, Secondaire, Autres clientèles p. 3, 21, 50, 93
Have a happy, healthy smile!
Primaire, Secondaire p. 28, 61
Jus feu vert, jaune, rouge
Primaire, Secondaire p. 18, 47
Le déjeuner orbite
Primaire p. 15
Le lait
Secondaire p. 64
Le petit déjeuner
Secondaire p. 42
Le yogourt
Secondaire p. 64
Lois et règlements sur les produits agricoles, les produits marins et les aliments, Extraits se rapportant à la consommation
Autres clientèles p. 91
Milk
Secondaire p. 64
Mon bilan de santé
Secondaire p. 52
Self check up
Secondaire p. 52
The breakfast quiz
Primaire, Secondaire p. 15, 42
Yogurt
Secondaire p. 64

Feuillets d'information

Projet Boîte à lunch
Primaire p. 11

Fiches recettes

Répertoire de recettes culinaires
Autres clientèles p. 91

Jeu éducatif

Fitness wheel
Secondaire p. 40
HADGO
Primaire p. 24
Primaire, Secondaire p. 24, 54
Jeu Génie en herbe
Secondaire p. 54
Jeu Génies en Herbe
Secondaire p. 54
Jeu rallye rebut sur l'alimentation
Primaire, Secondaire p. 25, 55
La roue de santé
Secondaire p. 40
Le train de la santé
Préscolaire, Primaire p. 4, 21
Mademoiselle salade de fruits
Préscolaire, Primaire p. 2, 18

Livre

A table
Préscolaire p. 3
Alimentation et santé: didactique de l'alimentation
Autres clientèles p. 87
Secondaire, Autres clientèles p. 53, 94
Alimentation saine niveau primaire
Primaire p. 23
André attend son goûter
Préscolaire p. 1
Au marché
Préscolaire, Primaire p. 2, 17
Bien manger à bon compte: guide du consommateur
Autres clientèles p. 108
Bon appétit la vie: diététique junior mode d'emploi
Secondaire p. 43
Canada's food Guide handbook (Revised)
Préscolaire, Primaire, Secondaire, Autres clientèles p. 3, 20, 50, 93
Ce monde qui vous nourrit
Primaire, Secondaire p. 16, 43
Contenu en information santé, alimentation saine, secon
Secondaire p. 54
Cours de nutrition pour le secondaire I
Secondaire p. 54
D'où vient le pain? : un oiseau raconte
Préscolaire p. 6
Dictionnaire de biochimie alimentaire et de nutrition
Autres clientèles p. 87
Dictionnaire de la nouvelle diététique
Autres clientèles p. 87

Dictionnaire des aliments et de la nutrition
Autres clientèles p. 87
Dictionnaire pratique de diététique et de nutrition
Autres clientèles p. 88
Education Nutrition
Primaire p. 24
Education Nutrition 1e, 2e, 3e
Primaire p. 24
Education Nutrition 4e, 5e, 6e
Primaire p. 24
Education nutrition au secondaire
Secondaire p. 54
En prévision
Secondaire p. 54
Guide diabétaide
Secondaire, Autres clientèles p. 66, 105
Guide du savoir manger
Secondaire, Autres clientèles p. 43, 88
L'alimentation au Québec; voies d'action pour le milieu scolaire, document complémentaire d'orientation
Préscolaire, Primaire, Secondaire, Autres clientèles p. 5, 25, 55, 94
L'alimentation au Québec; voies d'action pour le milieu scolaire, document d'orientation
Préscolaire, Primaire, Secondaire, Autres clientèles p. 5, 25, 55, 94
L'alimentation, c'est
Secondaire, Autres clientèles p. 55, 94
L'art de bien se nourrir
Primaire, Secondaire p. 25, 55
L'assiette et le miroir: l'anorexie mentale de l'enfant et de l'adolescent
Autres clientèles p. 105
La boîte à lunch
Secondaire, Autres clientèles p. 38, 85
La diététique
Secondaire, Autres clientèles p. 43, 88
La faim refoulée
Secondaire, Autres clientèles p. 66, 105
La nouvelle cuisine santé
Autres clientèles p. 93
La nutrition
Secondaire, Autres clientèles p. 55, 94
La nutrition: l'allide de la médecine moderne
Autres clientèles p. 88
La santé dans votre assiette
Autres clientèles p. 94
La table de famille
Secondaire, Autres clientèles p. 55, 95
Le défi alimentaire de la femme
Autres clientèles p. 95
Le manuel du Guide alimentaire canadien (Révisé)
Préscolaire, Primaire, Secondaire, Autres clientèles p. 4, 21, 50, 93
Les collations de Grignote
Préscolaire p. 5
Lexique élémentaire franco-anglais, anglais-français à l'usage des diététistes
Secondaire, Autres clientèles p. 43, 88
Loi et règlements sur les produits agricoles, les produits marins et les aliments
Autres clientèles p. 91
Loi, règlements et ordonnances sur les produits laitiers et leurs succédanés
Autres clientèles p. 91
Maigrir en santé
Secondaire, Autres clientèles p. 40, 86
Mangez mieux, vivez mieux: un guide pratique de santé et de nutrition
Secondaire, Autres clientèles p. 56, 95
Manuel d'alimentation humaine, Volume 1: Les bases de l'alimentation
Autres clientèles p. 88
Manuel d'alimentation humaine, Volume 2: Les aliments
Autres clientèles p. 88
Matériel éducatif en nutrition: Secondaire p. IV
Secondaire p. 56
Menu de santé
Secondaire, Autres clientèles p. 56, 95
Obésité et environnement
Secondaire, Autres clientèles p. 66, 105
On fête avec de bons aliments
Préscolaire, Primaire, Secondaire, Autres clientèles p. 6, 26, 56, 96
Précis de nutrition
Autres clientèles p. 88
Programme de nutrition, secondaire II
Secondaire p. 56
Que fait-on avec le lait? : une hirondelle raconte
Préscolaire p. 6
Quel drôle d'oeuf
Primaire p. 34
Recettes pour collectivités
Autres clientèles p. 91
Répertoire des vivres du Québec: menu des entreprises et des produits bio-alimentaires du Québec.
Autres clientèles p. 92
Restaurants et cafétérias, Organisation et gestion
Autres clientèles p. 92
Se nourrir pour le plaisir - ou les découvertes du petit-fils d'Eglantine
Secondaire p. 64
The nuts and bolts of nutrition
Secondaire p. 57
Un petit mot sans maux: stress, alimentation, condition physique
Secondaire, Autres clientèles p. 37, 85
Une cuisine sage
Secondaire, Autres clientèles p. 44, 89

Passeport

Passeport-alimentation
Secondaire p. 56

Pictogramme

Défense de fumer
Autres clientèles p. 99

Pictogramme autocollant
Essentiel
Autres clientèles p. 99

P. Sette
Projet Lait à l'école
Primaire p. 28

LISTE DES DISTRIBUTEURS

- **Agence d'Arc Inc. (les éditions)**
  6872,rue Jarry est
  Montréal H1P 3C1
  Québec
  Téléphone: (514) 321-0241

- **Agence de distribution populaire Inc.**
  955, rue Amherst
  Montréal H2L 3K4
  Québec
  Téléphone: (514) 523-1182

- **Association canadienne des diététistes**
  480, University Avenue, suite 604
  Toronto M5G 1V2
  Ontario
  Téléphone: (416) 596-0857

- **Association du diabète du Québec**
  1111, rue Saint-Dominique
  Montréal H2X 3V6
  Québec
  Téléphone: (800) 361-5004

- **Association pour la santé publique du Québec**
  550, rue Sherbrooke ouest
  Montréal H3A 1B9
  Québec
  Téléphone: (514) 273-5107

- **Bureau laitier du Canada**
  1981, avenue McGill College, bureau 1330
  Montréal H3A 2X9
  Québec
  Téléphone: (514) 284-1092

- **Centre d'édition du gouvernement du Canada**
  Santé et Bien-être social Canada
  Ottawa K1A 0S9
  Ontario
  Téléphone: (613) 997-2560

- **Centre de Santé Sainte-Famille**
  Services de première ligne
  Casier postal 2000
  22, rue Notre-Dame nord
  Ville-Marie J0Z 3W0
  Québec
  Téléphone: (819) 629-2420

- **Centre film et vidéo du gouvernement du Canada**
  Parc Tunney
  Ottawa K1A 0M9
  Ontario
  Téléphone: (613) 992-7542

- **Centre local de services communautaires du Val St-François**
  Casier postal 890
  110, rue Barlow
  Richmond J0B 2H0
  Québec
  Téléphone: (819) ...6-3781

- **Centre local de services communautaires de l'Elan**
  642, 4e Rue ouest
  Amos J9T 3Z2
  Québec
  Téléphone: (819) 732-3271

- **Centre local de services communautaires de l'Erable**
  1331, rue St-Calixte
  Plessisville G6L 1P4
  Québec
  Téléphone: (819) 362-6301

- **Centre local de services communautaires de la Mitis**
  780, chemin du Sanatorium
  Mont-Joli G5H 3A3
  Québec
  Téléphone: (418) 775-2251

- **Centre local de services communautaires de Matane**
  349, St-Jérôme
  Matane G4W 3A8
  Québec
  Téléphone: (418) 562-5741

- **Centre local de services communautaires des Iles**
  Casier postal 847
  Cap-aux-Meules G0B 1B0
  Iles-de-la-Madeleine, Quebec
  Téléphone: (418) 986-5323

- **Centre local de services communautaires des Mille-Iles**
  600, Montée du Moulin
  St-François, Laval H7A 1Z6
  Québec
  Téléphone: (514) 665-4370

- **Centre local de services communautaires du Fjord**
  Casier postal , C.P. 155
  1180, 2e Rue
  Ville de La Baie G7B 3R3
  Québec
  Téléphone: (418) 544-7316

- **Département de santé communautaire de l'Hôpital du Saint-Sacrement**
  1050, chemin Ste-Foy
  Québec G1S 4L8
  Québec
  Téléphone: (418) 682-7999

- **Département de santé communautaire de l'Hôpital Général du Lakeshore**
  175, chemin Stillview, #310
  Pointe-Claire H9R 4S3
  Québec
  Téléphone: (514) 694-2055

- **Département de santé communautaire de l'Hôpital Ste-Croix**
  570, rue Hériot
  Drummondville J2B 1C1
  Québec
  Téléphone: (819) 477-6221

- **Département de santé communautaire de l'Hôtel-Dieu de Lévis**
  143, Wolfe
  Lévis G6V 3Z1
  Québec
  Téléphone: (418) 835-7120

- **Département de santé communautaire de l'Hôtel-Dieu de Rivière-du-Loup**
  75, rue St-Henri
  Rivière-du-Loup G5R 2A4
  Québec
  Téléphone: (418) 862-8261

- **Département de santé communautaire de l'Hôtel-Dieu de St-Jérôme**
  1000, rue Labelle, bureau 250
  Saint-Jérôme, J7Z 5N6
  Québec
  Téléphone: (514) 436-5669

- **Département de santé communautaire du Centre hospitalier de l'Enfant-Jésus**
  1401, 18e Rue
  Québec G1J 1Z4
  Québec
  Téléphone: (418) 649-5577

- **Département de santé communautaire du Centre hospitalier de l'Université de Sherbrooke**
  3001, 12e Avenue
  Sherbrooke J1H 5N4
  Québec
  Téléphone: (819) 563-5555

- **Département de santé communautaire du Centre hospitalier de l'Université Laval**
  2050, boulevard St-Cyrille ouest
  Sainte-Foy G1V 2K8
  Québec
  Téléphone: (418) 687-1060

- **Département de santé communautaire du Centre hospitalier de Verdun**
  4000, boulevard Lasalle
  Verdun H4G 2A3
  Québec
  Téléphone: (514) 765-7315

- **Direction de la Normalisation du Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec**
  200-A, chemin Ste-Foy, 11e étage
  Québec G1R 4X6
  Québec
  Téléphone: (418) 643-2500

- **Direction de la production et de la distribution du matériel didactique**
  600, rue Fullum
  Montréal H2K 4L1
  Québec
  Téléphone: (514) 873-3078

- **Fédération des producteurs d'oeufs de consommation du Québec**
  Parc industriel Edison
  1355, boulevard Graham Bell
  Boucherville J4B 6A1
  Québec
  Téléphone: (514) 655-9372

- **Fédération des producteurs de lait du Québec**
  555, boulevard Roland Therrien
  Longueuil J4K 3Y9
  Québec
  Téléphone: (514) 679-0530

- **Fédération des producteurs de pommes du Québec**
  555, boulevard Roland-Therrien
  Longueuil J4H 3Y9
  Québec
  Téléphone: (514) 679-0530

- **Films du Crépuscule**
  4503, rue St-Denis, suite 1
  Montréal H2J 2L4
  Québec
  Téléphone: (514) 849-2477

- **Fondation des maladies du coeur du Québec**
  440, ouest, boulevard René Lévesque, suite 1403, 14e étage
  Montréal H2Z 1V7
  Québec
  Téléphone: (514) 871-1551

- **Centre local de services communautaires du Long Sault**
  505, rue Béthanie, bureau 300
  Lachute J8H 4A6
  Québec
  Téléphone: (514) 562-8581

- **Centre local de services communautaires Grande-Rivière**
  425, Jean-Guy Le Guerrier
  Aylmer J9H 6N8
  Québec
  Téléphone: (819) 684-2251

- **Centre local de services communautaires Jean-Olivier Chénier**
  29, chemin Oka
  St-Eustache J7R 1R6
  Québec
  Téléphone: (514) 491-1233

- **Centre local de services communautaires Longueuil-Est**
  388, Lamarre
  Longueuil J4J 1T2
  Québec
  Téléphone: (514) 463-2850

- **Centre local de services communautaires Malauze**
  Casier postal 190
  14, boulevard Perron
  Matapédia G0J 1V0
  Québec
  Téléphone: (418) 865-2221

- **Centre local de services communautaires Seigneurie de Beauharnois**
  50, rue du Marché
  Valleyfield J6T 1P4
  Québec
  Téléphone: (514) 371-0143

- **Centre local de services communautaires Ste-Rose de Laval**
  280, Roi du Nord
  Ste-Rose de Laval H7L 4L2
  Québec
  Téléphone: (514) 622-5110

- **Collège d'enseignement général et professionnel Lévis-Lauzon**
  205, rue Monseigneur Bourget
  Lauzon G6V 6Z9
  Québec
  Téléphone: (418) 833-5110

- **Commission scolaire Baldwin-Cartier**
  24, boulevard des Sources
  Pointe-Claire H9R 2H9
  Québec
  Téléphone: (514) 697-6320

- **Commission scolaire Chomedey de Laval, Moyens d'enseignement**
  Centre administratif
  125, des Prairies
  Laval-des-Rapides H7N 2T6
  Québec
  Téléphone: (514) 662-5678

- **Commission scolaire des Laurentides, Centre d'animation et de productions audiovisuelles**
  13, rue Saint-Antoine
  St-Agathe-des-Monts J8C 2C3
  Québec
  Téléphone: (819) 326-0333

- **Commission scolaire du Sault Saint-Louis**
  8700, boulevard Champlain
  Lasalle H8P 3H7
  Québec
  Téléphone: (514) 365-4600

- **Commission scolaire Jérôme-LeRoyer, Bureau de la nutrition**
  550, 53e Avenue
  Pointe-aux-Trembles H1A 2T7
  Québec
  Téléphone: (514) 642-9520

- **Conseil régional de la Santé et des Services sociaux-09**
  691, rue Jalbert
  Baie-Comeau G5C 7A1
  Québec
  Téléphone: (418) 589-9845

- **Conseil scolaire de l'Île de Montréal**
  500, boulevard Crémazie est
  Montréal H2P 1E7
  Québec
  Téléphone: (514) 384-1830

- **Coronet Instructional Media Ltd**
  3771, Victoria Park Avenue
  Scarborough M1W 2P9
  Ontario
  Téléphone: (416) 497-4913

- **Dairy Bureau of Canada**
  20, Holly Street, suite 400
  Toronto M4S 3B1
  Ontario
  Téléphone: (416) 485-4453

- **Département de santé communautaire Cité de la Santé de Laval**
  3333, boulevard du Souvenir
  Laval H7V 1X1
  Québec
  Téléphone: (514) 662-5495

- **Département de santé communautaire de l'Hôpital du Saint-Sacrement**
  1050, chemin Ste-Foy
  Québec G1S 4L8
  Québec
  Téléphone: (418) 682-7999

- **Département de santé communautaire de l'Hôpital Général du Lakeshore**
  175, chemin Stillview, #310
  Pointe-Claire H9R 4S3
  Québec
  Téléphone: (514) 694-2055

- **Département de santé communautaire de l'Hôpital Ste-Croix**
  570, rue Hériot
  Drummondville J2B 1C1
  Québec
  Téléphone: (819) 477-4221

- **Département de santé communautaire de l'Hôtel-Dieu de Lévis**
  143, Wolfe
  Lévis G6V 3Z1
  Québec
  Téléphone: (418) 835-7120

- **Département de santé communautaire de l'Hôtel-Dieu de Rivière-du-Loup**
  75, rue St-Henri
  Rivière-du-Loup G5R 2A4
  Québec
  Téléphone: (418) 862-8261

- **Département de santé communautaire de l'Hôtel-Dieu de St-Jérôme**
  1000, rue Labelle, bureau 230
  Saint-Jérôme, J7Z 5N6
  Québec
  Téléphone: (514) 436-5669

- **Département de santé communautaire du Centre hospitalier de l'Enfant-Jésus**
  1401, 18e Rue
  Québec G1J 1Z4
  Québec
  Téléphone: (418) 649-5577

- **Département de santé communautaire du Centre hospitalier de l'Université de Sherbrooke**
  3001, 12e Avenue
  Sherbrooke J1H 5N4
  Québec
  Téléphone: (819) 563-5555

- **Département de santé communautaire du Centre hospitalier de l'Université Laval**
  2050, boulevard St-Cyrille ouest
  Sainte-Foy G1V 2K8
  Québec
  Téléphone: (418) 687-1090

- **Département de santé communautaire du Centre hospitalier de Verdun**
  4000, boulevard Lasalle
  Verdun H4G 2A3
  Québec
  Téléphone: (514) 765-7315

- **Direction de la Normalisation du Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec**
  200-A, chemin Ste-Foy, 11e étage
  Québec G1R 4X6
  Québec
  Téléphone: (418) 643-2500

- **Direction de la production et de la distribution du matériel didactique**
  600, rue Fulham
  Montréal H2K 4L1
  Québec
  Téléphone: (514) 873-3078

- **Fédération des producteurs d'oeufs de consommation du Québec**
  Parc industriel Edison
  1355, boulevard Graham Bell
  Boucherville J4B 6A1
  Québec
  Téléphone: (514) 655-9372

- **Fédération des producteurs de lait du Québec**
  555, boulevard Roland Therrien
  Longueuil J4X 3Y9
  Québec
  Téléphone: (514) 679-0530

- **Fédération des producteurs de pommes du Québec**
  555, boulevard Roland-Therrien
  Longueuil J4H 3Y9
  Québec
  Téléphone: (514) 679-0530

- **Films du Crépuscule**
  4503, rue St-Denis, suite 1
  Montréal H2J 2L4
  Québec
  Téléphone: (514) 849-2477

- **Fondation des maladies du coeur du Québec**
  440, ouest, boulevard René Lévesque, suite 1401, 14e étage
  Montréal H2Z 1V7
  Québec
  Téléphone: (514) 871-1551

- **Gaëtan Morin éditeur**
  Casier postal 2400, Succursale C
  Montréal H2L 4K6
  Québec
  Téléphone: (514) 522-0990

- **Hôpital du Saint-Sacrement, Service de diététique**
  1050, chemin Ste-Foy
  Québec G1S 4L8
  Québec
  Téléphone: (418) 682-7693

- **Impression Piché**
  2125, rue Hertz
  Ste-Foy G1N 4E1
  Québec
  Téléphone: (418) 687-5035

- **La Commission des écoles protestantes du Grand Montréal**
  6000, Fielding Avenue
  Montréal H3X 1T4
  Québec
  Téléphone: (514) 483-7200

- **Laurent Bourdon Audiovisuel Inc.**
  5225, rue Berri, suite 302
  Montréal H2J 2S4
  Québec
  Téléphone: (514) 273-0605

- **Le groupe Multimédia du Canada**
  5225, rue Berri
  Montréal H2J 2S4
  Québec
  Téléphone: (514) 273-2585

- **Les Presses de l'Université Laval**
  Pavillon Adrien Pouliot
  Ste-Foy G1K 7P4
  Québec
  Téléphone: (418) 656-3807

- **Les Productions Chbib**
  435, rue St-Claude
  Montréal H2Y 3B6
  Québec
  Téléphone: (514) 394-1402

- **Logidisque Inc.**
  1225, rue de Condé
  Montréal H3K 2E4
  Québec
  Téléphone: (800) 363-6221

- **Magic Lantern Film Distributors Ltd.**
  136, Cross Avenue
  Oakville L6J 2W6
  Ontario
  Téléphone: (416)847-7216

- **McIntyre Educational Media Ltd.**
  30, Kelfield Street
  Rexdale M9W 5A2
  Ontario
  Téléphone: (800)2681-1470

- **Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec, Service des publications**
  Casier postal 1693
  Québec G1K 7J8
  Québec
  Téléphone: (418) 643-2673

- **Ministère de l'Agriculture, des Pê- heries et de l'Alimentation du Québec, Service de l'audiovisuel**
  200-A, chemin Ste-Foy, 7e étage
  Québec G1R 4X6
  Québec
  Téléphone: (418) 643-8014

- **Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation, Direction de l'inspection des aliments à la consommation**
  200-A , chemin Ste-Foy, 11e étage
  Québec G1R 4X6
  Québec
  Téléphone: (418) 643-2500

- **Ministère de la Santé et des Services sociaux, Division Service à la clientèle**
  1088, rue Raymond-Casgrain
  Québec G1S 2E4
  Québec
  Téléphone: (418) 643-3380

- **Ministère de la Santé et du Bien-être social Canada, Direction générale des services et de la promotion de la santé**
  Direction des publications
  Immeuble Jeanne Mance, 5e étage
  Ottawa K1A 1B4
  Ontario
  Téléphone: (613) 954-8579

- **Office de la langue française**
  Bureau d'animation régional
  800, Place d'Youville, R.C.
  Québec G1R 3P4
  Québec
  Téléphone: (418) 643-1908

- **Office de la protection du consommateur**
  6, rue de l'Université
  Québec G1R 5G8
  Québec
  Téléphone: (418) 643-5168

- **Ontario Milk Marketing Board**
  Nutrition Communications
  6780, Campobello Road
  Mississauga L5N 2L8
  Ontario
  Téléphone: (416) 821-8970

- **Radio-Québec**
  800, rue Fullum
  Montréal H2K 3L7
  Québec
  Téléphone: (514) 521-2424

- **René Prince Imprimeur**
  2500, boulevard Université, Cité universitaire
  Sherbrooke J1K 2R1
  Québec
  Téléphone: (819) 821-7626

- **Santé et Bien-être social Canada, Direction de la promotion de la santé**
  200, boulevard René Lévesque, Tour est, Suite 210
  Montréal H2Z 1X4
  Québec
  Téléphone: (514) 283-4587

- **School Services of Canada**
  66, Portland Street
  Toronto M5V 2M8
  Ontario
  Téléphone: (416) 366-0303

- **Sélection du Reader's Digest**
  215, avenue Redfern
  Montréal H3Z 2V9
  Québec
  Téléphone: (514) 934-0751

- **Société de commercialisation L.M.**
  9575, chemin Côte de Liesse
  Dorval H9P 1A3
  Québec
  Téléphone: (514) 631-9010

- **Sunkist Growers Inc., Service aux consommateurs**
  775, rue du Marché Central, suite 36
  Montréal H4N 1K1
  Québec
  Téléphone: (514) 381-2378

- **The Canadian Dietetic Association**
  480, University Avenue, suite 604
  Toronto M5G 1V2
  Ontario
  Téléphone: (416) 596-0857

- **The National Eating Disorder Information Center**
  200, Elizabeth Street, College Wing, 2-332
  Toronto M5G 2C4
  Ontario
  Téléphone: (416) 595-4156

- **The Protestant school board of Greater Montreal**
  6000, Fielding Avenue
  Montréal H3X 1T4
  Québec
  Téléphone: (514) 483-7200

- **TVC Saint-Pascal**
  Casier postal 687
  Saint-Pascal de Kamouraska G0L 3Y0
  Québec
  Téléphone: (418) 492-2711

LISTE D'ADRESSES UTILES

SECTEUR DE LA SANTÉ ET DES SERVICES SOCIAUX

Ministère de la santé et des services sociaux

Service de Promotion de la Santé
1075 chemin Ste-Foy, 10e Étage
Édifice Catherine-De Longpré
Québec G1S 2M1
Téléphone: (418) 643-6084
Fax: (418) 644-2009

Départements de santé communautaire (CH D.S.C.) et Centres locaux de services communautaires (C.L.S.C.)

Région 1: Bas St-Laurent, Gaspésie, Iles-de-la-Madeleine

CH D.S.C. Centre hospitalier régional de Rimouski
150, avenue Rouleau
Rimouski G5L 5T1
Téléphone: (418) 724-8138
Fax: (418) 723-3025

- C.L.S.C. de l'Estuaire
  165, ave des Gouverneurs
  Rimouski G5L 7R2
  Téléphone: (418) 724-7204
  Fax: (418) 723-1597

- C.L.S.C. de la Mitis
  780, Chemin du Sanatorium, SAC 3000
  Mont-Joli G5H 3R3
  Téléphone: (418) 775-2251
  Fax: (418) 775-6487

- C.L.S.C. de Matane
  349, rue St-Jérôme
  Matane G4W 3A8
  Téléphone: (418) 562-5741
  Fax: (418) 562-9236

- C.L.S.C. des Berges
  Casier postal 100
  17, 1e Avenue Est
  Mont-Louis G0E 1T0
  Téléphone: (418) 797-2744
  Fax: (418) 763-7460

- C.L.S.C. de la Vallée
  Casier postal 788
  558, rue St-Jacques Nord
  Causapscal G0J 1J0
  Téléphone: (418) 756-3451
  Fax: (418) 756-3038

- C.L.S.C. Matapédia
  Casier postal 190
  14, boul. Perron Est
  Matapédia G0J 1V0
  Téléphone: (418) 865-2221
  Fax: (418) 865-2317

CH D.S.C. Centre hospitalier Hôtel-Dieu de Gaspé

Casier postal 120
Havre-de-Gaspé
Gaspé G0C 1S0
Téléphone: (418) 368-2443
Fax: (418) 368-6850

- C.L.S.C. Chaleurs
  Casier postal 1830
  145, route 132
  Paspébiac G0C 2K0
  Téléphone: (418) 752-6611
  Fax: (418) 752-6734

- C.L.S.C. La Saline
  Casier postal 1090
  511, ave Daigneault
  Chandler G0C 1K0
  Téléphone: (418) 689-6818
  Fax: (418) 689-4707

- C.L.S.C. de la Pointe
  Casier postal 220
  154, boul. Renard Est
  Rivière-au-Renard G0E 2A0
  Téléphone: (418) 269-3391
  Fax: (418) 269-5294

- C.L.S.C. de L'Estran
  Casier postal 190
  Grande-Vallée G0E 1K0
  Téléphone: (418) 393-2003
  Fax: (418) 393-2952

- C.L.S.C. des Iles
  Casier postal 847
  Cap-aux-Meules G0B 1B0
  Téléphone: (418) 986-5323
  Fax: (418) 986-6845

- Centre de santé des Hauts-Bois
  600, avenue Dr William May
  Murdochville G0E 1W0
  Téléphone: (418) 784-3333
  Fax: (418) 784-3629

CH D.S.C. Centre hospitalier régional du Grand-Portage

75, Saint-Henri
Rivière-du-Loup G5R 2A4
Téléphone: (418) 862-8261
Fax: (418) 862-5778

- C.L.S.C. des Basques
  Casier postal 39
  400, rue Jean Rioux
  Trois-Pistoles G0L 4K0
  Téléphone: (418) 851-1111
  Fax: (418) 851-4892

- C.L.S.C. des Frontières
  Casier postal 70
  1922, rue St-Valier
  Pohénégamook G0L 2T0
  Téléphone: (418) 859-2450
  Fax: (418) 859-3484

- C.L.S.C. Rivières-et-Marées
  Casier postal 158
  22, rue St-Laurent
  Rivière-du-Loup G5R 4W5
  Téléphone: (418) 867-2642

- C.L.S.C. Les Aboitaux
  Casier postal 730
  580, 25e Rue
  St-Pascal-de-Kamouraska G0L 3Y0
  Téléphone: (418) 492-1223
  Fax: (418) 492-9603

- C.L.S.C. Témiscouata
  Casier postal 100
  30, rue Bérubé
  Cabano G0L 1E0
  Téléphone: (418) 854-3645
  Fax: (418) 854-2715

Région 2: Saguenay, Lac St-Jean

CH D.S.C. Hôpital de Chicoutimi

Casier postal 1006
305, rue Saint-Vallier
Chicoutimi G7H 5H6
Téléphone: (418) 549-2195
Fax: (418) 549-0607

- C.L.S.C. du Fjord
  Casier postal 1155
  1180, 2e Rue
  Ville de La Baie G7B 2G4
  Téléphone: (418) 544-7316
  Fax: (418) 544-0292

- C.L.S.C. Saguenay-Nord
  222, rue St-Ephrem
  Chicoutimi G7G 2W5
  Téléphone: (418) 545-1575
  Fax: (418) 545-7293

- C.L.S.C. de la Jonquière
  Casier postal 545
  2340, St-Dominique
  Jonquière G7X 7W4
  Téléphone: (418) 695-2572
  Fax: (418) 695-3327

- C.L.S.C. de la Jonquière
  Casier postal 545
  2340, St-Dominique
  Jonquière G7X 7W4
  Téléphone: (418) 695-2572
  Fax: (418) 695-3327

- C.L.S.C. des Côteaux
  Casier postal 5150
  326, des Saguenéens
  Chicoutimi G7H 6J6
  Téléphone: (418) 545-1262
  Fax: (418) 693-0049

CH D.S.C. Hôtel-Dieu de Roberval

140, avenue Lizotte
Roberval G8H 1B
Téléphone: (418) 275-4922
Fax: (418) 275-6576

- C.L.S.C. des Grands-Bois
  Casier postal 1300
  32, 3e Avenue
  Chapais G0W 1H0
  Téléphone: (418) 745-2591
  Fax: (418) 745-3240

- C.L.S.C. des Prés-bleus
  Casier postal 220
  1228, boul Sacré-Coeur
  St-Félicien G0W 2N0
  Téléphone: (418) 679-5270
  Fax: (418) 679-5282

- C.L.S.C. des Chutes
  201, boul. des Pères
  Mistassini G0W 2C0
  Téléphone: (418) 276-5452
  Fax: (418) 276-8589

- C.L.S.C. Le Norois
  100, St-Joseph, Complexe Jacques Gagnon
  Alma G8B 7A6
  Téléphone: (418) 668-4563
  Fax: (418) 668-5403

Région 3: Québec

CH D.S.C. Centre hospitalier régional de la Beauce

253, rue de l'Hôpital, Pavillon Saint-Joseph
Beauceville ouest G0M 1A0
Téléphone: (418) 774-9806
Fax: (418) 774-3001

- C.L.S.C. des Etchemins
  Casier postal 428
  197, 3e Avenue
  Lac-Etchemin G0R 1S0
  Téléphone: (418) 625-8081
  Fax: (418) 625-3383

- C.L.S.C. Nouvelle-Beauce
  1133, boul. Vachon Nord
  Ste-Marie-de-Beauce G6E 1M9
  Téléphone: (418) 387-8181
  Fax: (418) 387-4895

- C.L.S.C. La Guadeloupe
  Casier postal 249
  763, 14e Avenue
  La Guadeloupe G0M 1G0
  Téléphone: (418) 459-3641
  Fax: (418) 459-3240

- C.L.S.C. Beauce-Centre
  1125, ave du Palais
  St-Joseph-de-Beauce G0S 2V0
  Téléphone: (418) 397-5722
  Fax: (418) 397-6104

- C.L.S.C. Frontenac
  Casier postal 337
  17, rue Notre-Dame Sud
  Thetford-Mines G6G 1J1
  Téléphone: (418) 338-3511
  Fax: (418) 338-1668

CH.D.S.C. Hôpital de l'Enfant-Jésus

1401, 18e Rue
Québec G1J 1Z4
Téléphone: (418) 649-5577
Fax: (418) 649-5901

- C.L.S.C. La Source
  280, ave Notre-Dame
  Charlesbourg G2M 1K9
  Téléphone: (418) 849-2572
  Fax: (418) 849-0661

- C.L.S.C. Charlevoix
  680, boul. de Comporté
  La Malbaie G5A 1S8
  Téléphone: (418) 665-6413
  Fax: (418) 665-7297

- C.L.S.C. Orléans
  Casier postal 278
  9749, boul. Ste-Anne
  Ste-Anne-de-Beaupré G0A 3C0
  Téléphone: (418) 827-5241
  Fax: (418) 827-8452

- C.L.S.C. Charlevoix
  680, boul. de Comporté
  La Malbaie G5A 1S8
  Téléphone: (418) 665-6413
  Fax: (418) 665-7297

CH.D.S.C. Hôtel-Dieu de Lévis

143, rue Wolfe
Lévis G6V 3Z1
Téléphone: (418) 835-7120
Fax: (418) 835-7183

- C.L.S.C. Chutes-de-la-Chaudière- Desjardins
  2055, boul. de la Rive-Sud
  St-Romuald G6W 2S3
  Téléphone: (418) 839-3511
  Fax: (418) 832-8297

- C.L.S.C. de Bellechasse
  100, rue Monseigneur Bilodeau
  St-Lazare G0R 3J0
  Téléphone: (418) 883-2227
  Fax: (418) 883-2353

CH.D.S.C. Le Centre hospitalier de l'Université Laval

2050, boul. St-Cyrille, Ouest, 1er étage, édifice l'Unique
Sainte-Foy G1V 2K8
Téléphone: (418) 687-1090
Fax: (418) 691-5635

- C.L.S.C. de Portneuf
  Casier postal 400
  1085, Bona Dussault
  St-Marc-des-Carrières G0A 4B0
  Téléphone: (418) 268-3571
  Fax: (418) 268-8533

- C.L.S.C. Arthur Caux
  Casier postal 189
  135, de la Station
  Laurier-Station G0S 1N0
  Téléphone: (418) 728-3435
  Fax: (418) 728-3377

- C.L.S.C. Laurentien
  1320, rue St-Paul
  Ancienne-Lorette G2E 1Z4
  Téléphone: (418) 872-0881
  Fax: (418) 872-0463

- C.L.S.C. de la Jacques-Cartier
  1465, rue Etna
  Val-Bélair G0A 1G0
  Téléphone: (418) 842-0130
  Fax: (418) 842-4662

- Le Phare C.S.R. Jeunesse (C.L.S.C. Sillery-Ste-Foy)
  3108, chemin Ste-Foy
  Ste-Foy G1X 1P8
  Téléphone: (418) 657-7503

CH D.S.C. Hôpital du St-Sacrement

1050, chemin Sainte-Foy
Québec G1S 4L8
Téléphone: (418) 682-7967
Fax: (418) 687-7925

- Centre hospitalier Courcheroy (C.L.S.C. de la Haute-Ville)
  383, chemin Ste-Foy
  Québec G1S 2J1
  Téléphone: (418) 683-6951
  Fax: (418) 683-9725

- C.L.S.C. de la Basse-Ville
  310, boul. Langelier Est
  Québec G1K 5N3
  Téléphone: (418) 529-6502
  Fax: (418) 529-1376

- C.L.S.C. La Clairière de Québec (C.L.S.C. Limoilou)
  625, boulevard des Capucins
  Québec G1J 3S2
  Téléphone: (418) 648-6760

CH D.S.C. Hôtel-Dieu de Montmagny

350, boulevard Taché ouest
Montmagny G5V 1R8
Téléphone: (418) 248-6203
Fax: (418) 248-0820

- C.L.S.C. des Trois-Saumons
  430, avenue Jean Leclerc
  St-Jean-Port-Joli G0R 3G0
  Téléphone: (418) 598-3355
  Fax: (418) 598-9430

- C.L.S.C.-C.A. des Appalaches
  Casier postal 580
  103, du Foyer Nord
  St-Pamphile G0R 3X0
  Téléphone: (418) 356-3303
  Fax: (418) 356-2756

- C.L.S.C. Antoine-Rivard
  Casier postal 39
  10, rue Alphonse
  St-Fabien-de-Panet G0R 2J0
  Téléphone: (418) 249-2501
  Fax: (418) 249-2507

Région 4: Trois-Rivières

CH D.S.C. Centre hospitalier régional de la Mauricie

550, rue Broadway
Shawinigan G9N 1M3
Téléphone: (819) 537-9341
Fax: (819) 537-1786

- C.L.S.C. du Haut Saint-Maurice
  447, rue Lacroix
  Le Tuque G9X 1V8
  Téléphone: (819) 523-6171
  Fax: (819) 523-9713

- C.L.S.C. Normandie
  Casier postal 430
  750, rue du Couvent
  St-Tite G0X 3H0
  Téléphone: (418) 365-7555
  Fax: (418) 365-6030

- C.L.S.C. du Centre de la Mauricie
  1600, boul. Biermans
  Shawinigan G9T 6T6
  Téléphone: (819) 539-8371
  Fax: (819) 537-1786

CH D.S.C. Hôpital Ste-Croix

570, rue Hériot
Drummondville J2B 5C1
Téléphone: (819) 477-6221
Fax: (819) 478-6461

- C.L.S.C. Drummond
  350, rue St-Jean
  Drummondville J2B 5L4
  Téléphone: (819) 474-2572
- C.L.S.C. Suzor-Côté
  55, rue Monfette
  Victoriaville G6P 1J8
  Téléphone: (819) 758-7281
  Fax: (819) 758-3919

- C.L.S.C. de l'Erable
  1331, rue Saint-Calixte
  Plessisville G6L 1P4
  Téléphone: (819) 362-6301
  Fax: (819) 362-6977

CH D.S.C. Centre hospitalier Ste-Marie

3350, boulevard Royal
Trois-Rivières G9A 5Z4
Téléphone: (819) 378-9813
Fax: (819) 378-6610

- C.L.S.C. Valentine-Lupien
  2841, rue Laflèche
  St-Paulin J0K 3G0
  Téléphone: (819) 268-2572
- C.L.S.C. Les Forges
  579, rue Laviolette
  Trois-Rivières G9A 1V6
  Téléphone: (819) 379-7131
- C.L.S.C. des Chenaux
  Casier postal 8
  90, route Rivière-à-Veillette
  Ste-Geneviève-de-Batiscan G0X 2R0
  Téléphone: (418) 362-2727
- C.L.S.C. Nicolet-Yamaska
  330, rue Principale
  Ste-Monique J0G 1N0
  Téléphone: (819) 289-2255
  Fax: (819) 289-2982

- Foyer Père Frédéric Inc. (C.L.S.C. Cap-de-la-Madeleine)
  80, rue du Passage
  Cap-de-la-Madeleine G8T 2M2
  Téléphone: (819) 378-4163
  Fax: (819) 379-7980

- C.L.S.C. Lotbinière-ouest
  216, rue Principale
  Fortierville G0S 1J0
  Téléphone: (819) 287-4442
  Fax: (819) 287-4315

Région 5: Estrie

CH D.S.C. Centre hospitalier universitaire de Sherbrooke

3001, 12e Avenue
Sherbrooke J1H 5N4
Téléphone: (819) 563-5555
Fax: (819) 563-5466

- C.L.S.C. Maria-Thibeault
  3700, rue Laval
  Lac Mégantic G6B 1A4
  Téléphone: (819) 583-2572
  Fax: (819) 583-0931

- C.L.S.C. La Chaumière
  601, boul. Simoneau
  Asbestos J1T 4G7
  Téléphone: (819) 879-7181
  Fax: (819) 879-5188

- C.L.S.C. Fleur de Lys
  Casier postal 340
  660, 2e Avenue
  Weedon J0B 3J0
  Téléphone: (819) 877-3434
- C.L.S.C. du Val Saint-François
  Casier postal 890
  110, rue Barlow
  Richmond J0B2H0
  Téléphone: (819) 826-3781
- C.L.S.C. Albert-Saenen
  228, rue St-Paul
  Coaticook J1A 1E7
  Téléphone: (819) 849-7041
- C.L.S.C. Alfred-Desrochers
  1750, rue Sherbrooke
  Magog J1X 2T3
  Téléphone: (819) 843-2572
- C.L.S.C. Gaston-Lessard
  1285, rue King Est
  Sherbrooke J1G 1E4
  Téléphone: (819) 563-0144
- C.L.S.C. SOC
  2130, rue King Ouest
  Sherbrooke J1J 2E8
  Téléphone: (819) 565-1330

Région 6A: Montréal métropolitain

CH D.S.C. Hôpital général du Lakeshore

175, Stillview, suite 310
Pointe-Claire H9R 4S3
Téléphone: (514) 694-2055
Fax: (514) 630-3302

- C.L.S.C. Lac Saint-Louis
  145, rue Cartier
  Pointe-Claire H9S 4R9
  Téléphone: (514) 697-4110
  Fax: (514) 697-6341

- C.L.S.C. Pierrefonds
  13800, boul. Gouin
  Pierrefonds H8Z 3H6
  Téléphone: (514) 626-2572
  Fax: (514) 626-6514

- C.L.S.C. du Vieux Lachine
  650, 32e Avenue, s. 110
  Lachine H8T 3K
  Téléphone: (514) 639-0650
  Fax: (514) 634-8751

CH D.S.C. Centre hospitalier de Verdun

8333, boulevard LaSalle
Verdun H4G 2A3
Téléphone: (514) 765-7315
Fax: (514) 765-7306

- Clinique communautaire de l'ouest Saint-Charles
  300, rue Ash
  Montréal H3K 2R4
  Téléphone: (514) 937-9251
- C.L.S.C. Verdun/Côte Saint-Paul
  1060, rue de l'Eglise
  Verdun H4G 2N5
  Téléphone: (514) 766-0546
  Fax: (514) 762-4139

- Centre d'accueil Lasalle (C.L.S.C. Lasalle)
  5686, rue Centrale
  LaSalle H8P 1N5
  Téléphone: (514) 364-6700

CH D.S.C. Centre hospitalier Maisonneuve-Rosemont

5565, rue Sherbrooke est, 6e
Montréal H1N 1A2
Téléphone: (514) 252-3973
Fax: (514) 252-9238

- C.L.S.C. Rivière-des-Prairies
  8655, boul. Perras
  Montréal H1E 4M7
  Téléphone: (514) 648-4963
  Fax: (514) 648-8565

- Centre d'Accueil-C.L.S.C. J. Octave Rousseau
  13926, rue Notre-Dame Est
  Montréal H1A 1T5
  Téléphone: (514) 642-8050
  Fax: (514) 498-7805

- C.L.S.C. Olivier-Guimond
  5455, rue Chauveau
  Montréal H1N 1G8
  Téléphone: (514) 255-2365
  Fax: (514) 255-1443

- C.L.S.C. Hochelaga-Maisonneuve
  1620, ave de Lasalle
  Montréal H1V 2J9
  Téléphone: (514) 253-2181
- C.L.S.C. de Rosemont
  3730, rue Bellechasse
  Montréal H1X 3B5
  Téléphone: (514) 374-8660
  Fax: (514) 374-5590

- C.L.S.C. Mercier-Est / Anjou
  8830, boul. Joseph-Renaud, r. 205
  Montréal H1K 3V
  Téléphone: (514) 354-8830
  Fax: (514) 354-8819

- C.L.S.C. Saint-Léonard
  6925, rue Jean-Talon Est, r. 110
  St-Léonard H1S 1M6
  Téléphone: (514) 252-1030

CH D.S.C. Centre hospitalier Sainte-Justine

3175, côte Sainte-Catherine
Montréal H3T 1C5
Téléphone: (514) 345-4739
Fax: (514) 345-4769

- C.L.S.C. Côte-des-Neiges
  3630, rue Van Horne, r. 400
  Montréal H3S 1R6
  Téléphone: (514) 731-8531
  Fax: (514) 731-4012

- Les services sociaux Juifs à la Famille de Montréal
  (C.L.S.C. Côte St-Luc/Hampstead)
  5800, boulevard Cavendish,
  suite 308
  Montréal H4W 2T5
  Téléphone: (514) 488-9163

CH D.S.C. Hôpital général de Montréal

980, rue Guy, suite 300A
Montréal H3H 2K3
Téléphone: (514) 932-3055
Fax: (514) 932-1502

- Notre-Dame-de-Grâce Montréal-Ouest
  2525, boul. Cavendish, r. 110
  Montréal H4B 2Y4
  Téléphone: (514) 485-1670
  Fax: (514) 485-6406

- C.L.S.C. Métro
  1550, boul. de Maisonneuve Ouest, bur. 702
  Montréal H3G 1N2
  Téléphone: (514) 934-0354
  Fax: (514) 934-1367

- C.L.S.C. St-Louis du Parc
  155, boul. St-Joseph Est
  Montréal H2T 1H4
  Téléphone: (514) 286-9657
  Fax: (514) 286-9706

- C.L.S.C. St-Henri
  3833, rue Notre-Dame Ouest
  Montréal H4C 1P8
  Téléphone: (514) 933-7541
  Fax: (514) 933-1740

CH D.S.C. Hôpital du Sacré-Cœur de Montréal

5400, boulevard Gouin ouest
Montréal H4J 1C5
Téléphone: (514) 338-2367
Fax: (514) 338-3155

- C.L.S.C. Montréal-Nord
  11441, boul. Lacordaire
  Montréal-Nord H1G 4J9
  Téléphone: (514) 327-0400
  Fax: (514) 322-4324

- C.L.S.C. Saint-Michel
  7950, boul. St-Michel
  Montréal H1Z 3E1
  Téléphone: (514) 374-8223
- C.L.S.C. Ahuntsic
  1649, rue Fleury Est
  Montréal H2C 1S9
  Téléphone: (514) 381-4221
  Fax: (514) 383-4228

- Centre hospitalier Saint-Joseph-de-la-Providence
  C.L.S.C. (Bordeaux-Cartierville)
  11844, avenue Ilnis-de-Boulogne
  Montréal H3M 2X7
  Téléphone: (514) 334-3120
  Fax: (514) 334-5881

- C.L.S.C. Saint-Laurent Foyer pour personnes âgées St-Laurent Inc. (C.L.S.C. Saint-Laurent)
  1055, chemin Côte Vertu
  St-Laurent H4L 1Y8
  Téléphone: (514) 744-4981

CH D.S.C. Hôpital Saint-Luc

1001, rue Saint-Denis
Montréal H2X 3H9
Téléphone: (514) 281-6010
Fax: (514) 281-6099

- C.L.S.C. Centre-sud
  1705, de la Visitation
  Montréal H2L 3C3
  Téléphone: (514) 527-2361
  Fax: (514) 598-7754

- C.L.S.C. du Plateau Mont-Royal
  4689, avenue Papineau
  Montréal H2H 1V4
  Téléphone: (514) 521-7663
- C.L.S.C. Parc Extension
  469, rue Jean Talon Ouest
  Montréal H3N 1R
  Téléphone: (514) 273-9591
  Fax: (514) 273-8954

- C.L.S.C. Centre-Ville
  1190, rue De Bleury, s. 200
  Montréal H3B 3J1
  Téléphone: (514) 866-5761
  Fax: (514) 866-6372

- C.L.S.C. Villeray
  1425, rue Jarry Est
  Montréal H2E 1A7
  Téléphone: (514) 376-4141
  Fax: (514) 722-3758

- C.L.S.C. La Petite Patrie
  1453, rue Beaubien Est
  Montréal H2G 3C
  Téléphone: (514) 273-8508
  Fax: (514) 272-6278

CH D.S.C. Cité de la santé de Laval

3333, boul. du Souvenir, 1er
Chomedey, Laval H7V 1X1
Téléphone: (514) 686-2333
Fax: (514) 687-8405

- C.L.S.C. des Mille-Îles
  4731, boul. Lévesque
  Ville de Laval H7C 1M9
  Téléphone: (514) 661-5370
- C.L.S.C. Norman-Bethune
  1665, rue du Couvent
  Ville de Laval H7W 3A8
  Téléphone: (514) 687-5690
- C.L.S.C. du Marigot
  1351, boul. des Laurentides Nord
  Ville de Laval H7M 2Y2
  Téléphone: (514) 668-1803
  Fax: (514) 668-4988

- C.L.S.C. Ste-Rose de Laval
  280, boul. Rst du Nord
  Ville de Laval H7L 4L2
  Téléphone: (514) 622-5110
  Fax: (514) 622-4150

Région 6B: Lanaudière, Laurentides

CH D.S.C. Hôtel-Dieu de St-Jérôme

1000, rue Labelle, bureau 250
Saint-Jérôme J7Z 5N6
Téléphone: (514) 436-5669
Fax: (514) 436-1761

- C.L.S.C. Jean-Olivier-Chénier
  29, chemin Oka
  St-Eustache J7R 1K6
  Téléphone: (514) 491-1234
  Fax: (514) 491-3424

- C.L.S.C. Thérèse-de-Blainville
  55, rue St-Joseph
  Ste-Thérèse J7E 4Y5
  Téléphone: (514) 430-4553
  Fax: (514) 430-0140

- C.L.S.C. des Hautes-Laurentides
  Casier postal 718
  515, boul. Paquette
  Mont-Laurier J9L 3G9
  Téléphone: (819) 623-1228
  Fax: (819) 623-1311

- C.L.S.C. Arthur-Buies
  430, rue Labelle
  St-Jérôme J7Z 5L3
  Téléphone: (514) 431-2221
  Fax: (514) 431-6538

- C.L.S.C. des Pays-d'en-Haut
  Casier postal 2130
  400, boul. Ste-Adèle
  Ste-Adèle J0R 1L0
  Téléphone: (514) 229-6601
  Fax: (514) 229-7220

- C.L.S.C. des Trois Vallées
  Casier postal 940
  660, rue Limoges
  St-Jovite J0T 2H0
  Téléphone: (819) 425-3771
  Fax: (819) 425-2695

- C.L.S.C. Long-Sault
  551, rue Berry
  Lachute J8H 1S4
  Téléphone: (514) 562-8581
  Fax: (514) 562-2111

CH D.S.C. Centre hospitalier régional de Lanaudière
1000, boul. Sainte-Anne, S-C.
Joliette J6E 6J2
Téléphone: (514) 759-9000
Fax: (514) 759-5149

- C.L.S.C. D'Autray
  Casier postal 1470
  761, rue Notre-Dame
  Berthierville J0K 1A0
  Téléphone: (514) 836-7011
  Fax: (514) 836-1545

- C.L.S.C. Joli-Mont
  Casier postal 270
  8161, route 125
  Chertsey J0K 3K0
  Téléphone: (514) 882-2488
  Fax: (514) 882-9072

- C.L.S.C. de Joliette
  550, rue Beaudry Nord
  Joliette J6E 6A6
  Téléphone: (514) 755-2111
  Fax: (514) 755-6896

- C.L.S.C. Montcalm
  Casier postal 102
  110, rue St-Isidore
  St-Esprit-de-Montcalm J0K 2L0
  Téléphone: (514) 839-3676
  Fax: (514) 839-6610

- C.L.S.C. Lamater
  4625, boul. Des Seigneurs
  St-Louis-de-Terrebonne J0N 1N0
  Téléphone: (514) 471-2130
  Fax: (514) 471-7134

- C.L.S.C. Le Méandre
  577, rue Notre-Dame
  Repentigny J6A 7G5
  Téléphone: (514) 582-3861
  Fax: (514) 654-0262

Région 6C: Montérégie

CH D.S.C. Centre hospitalier de Valleyfield

110, chemin Larocque
Valleyfield J6T 4A8
Téléphone: (514) 371-6313
Fax: (514) 371-7454

- C.L.S.C. Châteauguay
  101, rue Lauzon
  Châteauguay J6K 1C7
  Téléphone: (514) 691-7410

- C.L.S.C. de Huntingdon
  Casier postal 820
  220, rue Châteauguay
  Huntingdon J0S 1H0
  Téléphone: (514) 264-6168
  Fax: (514) 264-6801

- C.L.S.C. La Presqu'île
  890, boul. Harwood
  Vaudreuil J7V 7H4
  Téléphone: (514) 455-6171

- C.L.S.C. Seigneurie de Beauharnois
  50, rue du Marché
  Valleyfield J6T 1P4
  Téléphone: (514) 371-0143
  Fax: (514) 371-7682

CH D.S.C. Centre hospitalier Honoré Mercier Inc.

2750, boulevard Laframboise
Saint-Hyacinthe J2S 4Y8
Téléphone: (514) 773-5501
Fax: (514) 773-4079

- C.L.S.C. du Havre
  Casier postal 580
  201, rue [illegible]
  Sorel J3P 7N7
  Téléphone: (514) 742-6631
  Fax: (514) 742-1542

- C.L.S.C. des Maskoutains
  2650, rue Morin
  St-Hyacinthe J2S 8H1
  Téléphone: (514) 778-1144
  Fax: (514) 778-1999

- C.L.S.C. La Vallée des Patriotes
  347, rue Duvernay
  Beloeil J3G 5S8
  Téléphone: (514) 467-0157
  Fax: (514) 467-2269

- C.L.S.C. La Chênaie
  Casier postal 370
  1266, rue Lemay
  Acton Vale J0H 1A0
  Téléphone: (514) 546-3225
- C.L.S.C. de la Haute Yamaska
  294, rue Déragon
  Granby J2G 5J5
  Téléphone: (514) 375-1642
  Fax: (514) 375-5655

CH D.S.C. Hôpital Charles Lemoyne

25, boul. Taschereau, bur. 100
Greenfield Park J4V 2G8
Téléphone: (514) 466-5655
Fax: (514) 463-0816

- C.L.S.C. des Seigneuries
  2220, boul. René-Gaultier
  Varennes J0L 2P0
  Téléphone: (514) 652-2917
  Fax: (514) 652-9902

- C.L.S.C. Samuel de Champlain
  5811, boul. Taschereau
  Brossard J4Z 1A5
  Téléphone: (514) 445-4452
  Fax: (514) 445-5535

- C.L.S.C. Katéri
  90, boul. Marie-Victorin
  Candiac J5R 1C1
  Téléphone: (514) 659-7861
  Fax: (514) 659-2167

- C.L.S.C. St-Hubert
  5245, boul. Cousineau, o. 225
  Saint-Hubert J3Y 6J8
  Téléphone: (514) 676-7761
- C.L.S.C. Longueuil-est
  388, rue Lamarre
  Longueuil J4J 1T2
  Téléphone: (514) 463-2850
  Fax: (514) 646-7552

- C.L.S.C. Longueuil-Ouest
  201, boul. Curé-Poirier Ouest
  Longueuil J4J 2G4
  Téléphone: (514) 651-9830
  Fax: (514) 651-7912

CH D.S.C. Hôpital du Haut Richelieu

150, boul. Saint-Luc
St-Jean-sur-Richelieu J3A 1G2
Téléphone: (514) 348-7326
Fax: (514) 359-5064

- C.L.S.C. La Pommeraie
  663, rue St-Paul
  Farnham J2N 3B9
  Téléphone: (514) 293-3622
  Fax: (514) 293-4429

- C.L.S.C. du Richelieu
  633, 12e Avenue
  Richelieu J3L 4V3
  Téléphone: (514) 658-7561
  Fax: (514) 658-7568

- C.L.S.C. Jardin du Québec
  2, rue Ste-Famille
  St-Rémi-de-Napierville J0L 2L0
  Téléphone: (514) 454-4671
- C.L.S.C. Vallée des Forts
  240, rue Jacques-Cartier Nord
  St-Jean-sur-Richelieu J3B 6T4
  Téléphone: (514) 347-2386
  Fax: (514) 347-3275

Région 7: Outaouais

CH D.S.C. Centre hospitalier régional de l'Outaouais

1040, boulevard Saint-Joseph
Hull J8Z 1X9
Téléphone: (819) 777-3871
Fax: (819) 777-0271

- C.L.S.C. de Hull
  85, rue St-Rédempteur
  Hull J8X 4E6
  Téléphone: (819) 770-6900
  Fax: (819) 770-8707

- C.L.S.C. Grande-Rivière
  425, rue LeGuerrier
  Aylmer J9H 6N8
  Téléphone: (819) 684-2251
  Fax: (819) 684-2541

- C.L.S.C. des Draveurs
  80, avenue Gatineau
  Pointe-Gatineau J8T 4J3
  Téléphone: (819) 561-2550
  Fax: (819) 561-3034

- C.L.S.C. de la Rivière Désert
  186, rue King
  Maniwaki J9E 3M1
  Téléphone: (819) 449-2513
  Fax: (819) 449-4102

- C.L.S.C. de la Vallée de la Lièvre
  578, boul. Côté des Jeunes
  Buckingham J8L 2W1
  Téléphone: (819) 986-3350
  Fax: (819) 986-5671

- C.L.S.C. de la Vallée de la Gatineau
  Casier postal 63
  Low J0X 2C0
  Téléphone: (819) 422-3548
  Fax: (819) 422-3568

- C.L.S.C. Pontiac
  Casier postal 430
  Fort-Coulonge J0X 1V0
  Téléphone: (819) 683-3000
  Fax: (819) 683-2008

- C.L.S.C. Le Moulin
  510, boul. Maloney Est
  Gatineau J8P 1E7
  Téléphone: (819) 663-9214
  Fax: (819) 663-2326

- C.L.S.C. de la Petite Nation
  76-C, rue St-André
  St-André-Avellin J0V 1W0
  Téléphone: (819) 983-7341
  Fax: (819) 983-7708

Région 8: Abitibi, Témiscamingue

CH D.S.C. Centre hospitalier Rouyn-Noranda

1, 9e Rue, Pavillon Laromée
Rouyn-Noranda J9X 2A9
Téléphone: (819) 764-3264
Fax: (819) 797-1947

- Centre de santé Témiscaming
  Casier postal 760
  180, rue Anvick
  Témiscaming J0Z 3R0
  Téléphone: (819) 627-3385
  Fax: (819) 627-3629

- Centre de santé Sainte-Famille
  Casier postal 2000
  22, rue Notre-Dame Nord
  Ville-Marie J0Z 3W0
  Téléphone: (819) 629-2420
  Fax: (819) 629-3257

- C.L.S.C. Partage des Eaux
  19, rue Perreault Ouest
  Noranda J9X 2T3
  Téléphone: (819) 762-8144
  Fax: (819) 762-8798

- C.L.S.C. des Aurores Boréales
  285, 1ère Rue Est
  La Sarre J9Z 3K1
  Téléphone: (819) 333-2354
  Fax: (819) 333-3111

- C.L.S.C. de l'Elan
  842, 4e Rue Ouest
  Amos J9T 3Z2
  Téléphone: (819) 732-3271
  Fax: (819) 732-1282

- C.L.S.C. Le Minordet
  Casier postal 4000
  961, de la Clinique
  Senneterre J0Y 2M0
  Téléphone: (819) 737-2243
  Fax: (819) 737-8425

- Centre de santé Isle-Dieu
  Casier postal 790
  130, boul. Matagami
  Matagami J0Y 2A0
  Téléphone: (819) 739-2515
  Fax: (819) 739-4777

- Centre de santé Lebel
  Casier postal 5000
  950, boul. Québillon Nord
  Lebel-sur-Québillon J0Y 1X0
  Téléphone: (819) 755-4081
  Fax: (819) 755-3581

Région 9: Côte-Nord

CH D.S.C. Centre hospitalier régional Baie-Comeau

691, rue Jalbert
Baie-Comeau, Mingan G5C 2A1
Téléphone: (418) 589-9845
Fax: (418) 589-8574

- Centre de santé de la Haute-Côte-Nord
  Casier postal 1000
  Les Escoumins G0T 1K0
  Téléphone: (418) 233-2931
  Fax: (418) 233-2608

- C.L.S.C. Forestville
  Casier postal 790
  2, 7e Rue
  Forestville G0T 1E0
  Téléphone: (418) 587-2212
  Fax: (418) 587-4467

- C.L.S.C. de l'Aguilon
  600, rue Jalbert
  Baie-Comeau G5C 1Z9
  Téléphone: (418) 589-2191
  Fax: (418) 589-7784

- **Centre de santé de Port-Cartier**
  103, boul. des Rochelois
  Port-Cartier G5B 1K5
  Téléphone: (418) 766-2715
  Fax: (418) 766-5229

- **C.L.S.C. de Sept-Îles**
  690, boul. Laure, s. 52
  Sept-Îles G4R 4N8
  Téléphone: (418) 962-2572
  Fax: (418) 962-1858

- **C.L.S.C. de Fermont**
  Casier postal 550
  Fermont G0G 1J0
  Téléphone: (418) 287-5461
  Fax: (418) 287-5281

- **Centre de santé de Shefferville**
  Téléphone: (418) 287-5461
  Fax: (418) 287-5282

- **Centre de santé St-Jean-Eudes**
  Casier postal 190
  1035, Promenade des Anciens
  Hâvre-St-Pierre G0G 1P0
  Téléphone: (418) 538-2212
  Fax: (418) 538-2365

- **Centre de santé de la Basse Côte-Nord**
  Casier postal 130
  Lourdes-de-Blanc-Sablon G0C 1W0
  Téléphone: (418) 461-2144
  Fax: (418) 461-2731

SECTEUR DE L'ÉDUCATION

Ministère de l'Éducation

Direction générale des programmes
Centre administratif "G"
1035, De la Chevrotière, 6e étage
Québec G1R 5A5
Téléphone: (418) 643-6729
Fax: (418) 646-8419

Directions régionales de l'éducation:

Région 1: Bas St-Laurent, Gaspésie, Iles-de-la-Madeleine

- Direction régionale de l'éducation
  375, avenue de la Cathédrale
  Rimouski G5L 5R9
  Téléphone: (418) 722-3640
  Fax: (418) 722-3557

Région 2: Saguenay, Lac St-Jean

- Direction régionale de l'éducation
  3950, boulevard Harvey, 2e étage
  Jonquière G7X 8L6
  Téléphone: (418) 695-2633
  Fax: (418) 695-4554

Région 3: Québec, Chaudière, Appalaches

- Direction régionale de l'éducation
  1020, route de l'Eglise, 3e étage
  Sainte-Foy G1V 3V9
  Téléphone: (418) 643-7991
  Fax: (418) 643-0972

Région 4: Mauricie, Bois-Francs

- Direction régionale de l'éducation
  Edifice Capitanal, 2e étage
  100, rue Laviolette
  Trois-Rivières G9A 5S9
  Téléphone: (819) 376-3711
  Fax: (819) 371-6075

Région 5: L'Estrie

- Direction régionale de l'éducation
  200, rue Belvédère nord, Bureau 3.5
  Sherbrooke J1H 4A9
  Téléphone: (819) 565-0867
  Fax: (819) 820-3947

Région 6.1: Laval, Laurentides, Lanaudière

- Direction régionale de l'éducation
  300, rue Sicard
  Ste-Thérèse de Blainville J7E 3X5
  Téléphone: (514) [illegible]
  Fax: (514) 430-4083

Région 6.2 : Montérégie

- Direction régionale de l'éducation
  201, Place Charles-Lemoyne ,
  Edifice Montval, 6e étage
  Longueuil J4K 2T5
  Téléphone: (514) 873-4630
  Fax: (514) 873-4709

Région 6.3 : Montréal

- Direction régionale de l'éducation
  600, rue Fullum, 6e étage
  Montréal H2K 4L1
  Téléphone: [illegible]
  Fax: (514) 873-4326
- Direction des services aux anglophones
  600 Rue Fullum, 8e étage
  Montréal H2K 4L1
  Téléphone: (514) 873-3339

Région 7: Outaouais

- Direction régionale de l'éducation
  170, rue Hôtel de Ville , 4e étage
  Hull J8X 4C2
  Téléphone: (819) 772-3382
  Fax: (819) 772-3955

Région 8 : Abitibi-Témiscamingue

- Direction régionale de l'éducation
  180, boulevard Rideau, 2e étage, Bureau 2.02
  Rouyn-Noranda J9X 1N9
  Téléphone: (819) 797-1786
  Fax: (819) 797-5074

Région 9 : Côte-Nord

- Direction régionale de l'éducation
  106, rue Napoléon, 2e étage
  Sept-Iles G4R 3L7
  Téléphone: (418) 968-6420
  Fax: (418) 962-1504
- Direction régional de l'éducation
  625, boulevard Lafleche, Bureau 303
  Baie-Comeau G5C 1C5
  Téléphone: (418) 589-5748
  Fax: (418) 589-4467
- Direction des services aux anglophones
  600 Rue Fullum, 8e étage
  Montréal H2K 4L1

SECTEUR DE L'AGRICULTURE, DES PÊCHERIES ET DE L'ALIMENTATION

Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'alimentation:

Service des politiques alimentaires et des relations commerciales
200 A, chemin Ste-Foy, 8e étage
Québec G1R 4X6
Téléphone: (418) 643-6084
Fax: (418) 646-6564

Directions régionales des Pêcheries et de l'alimentation et Directions de l'inspection des aliments à la consommation

Région 1: Bas St-Laurent, Gaspésie, Iles-de-la-Madeleine

- Direction régional Bas St-Laurent, Iles-de-la-Madeleine
  337, rue Moreault
  Rimouski G5L 1P4
  Téléphone: (418) 722-3620
  (418) 722-3615

- Direction de l'inspection des aliments à la consommation
  162, St-Germain Est
  Rimouski G5L 1A8
  Téléphone: (418) 722-3802

Région 2: Québec

- Direction régionale de Québec
  8032, avenue des Eglises
  Charny, Lévis G6X 1X7
  Téléphone: (418) 832-2977

- Direction de l'inspection des aliments à la consommation
  1020, Route de l'Eglise
  Sainte-Foy G1V 4P3
  Téléphone: (418) 643-1632

Région 3 : Beauce

- Direction régionale de la Beauce
  Casier postal 459
  1115, avenue du Palais, Edifice Vendier
  St-Joseph-de-Beauce G0S 2V0
  Téléphone: (418) 397-6825

Région 4 : Bois-Francs

- Direction régionale des Bois-Francs
  Casier postal 1090
  460, boulevard Louis-Fréchette
  Nicolet G0G 1E0
  Téléphone: (819) 293-8501

Région 5: Estrie

- Direction régionale de l'Estrie
  4260, boulevard Bourque
  Rock Forest, Sherbrooke J1N 1E6
  Téléphone: (819) 563-3383

- Direction de l'inspection des aliments à la consommation
  200, Belvédère Nord
  Sherbrooke J1H 4A7
  Téléphone: (819) 563-4051

Région 6: Richelieu, Saint-Hyacinthe

- Direction régionale de Saint-Hyacinthe
  Casier postal 40
  3230, Sicotte
  Saint-Hyacinthe J2S 7B2
  Téléphone: (514) 773-3924

- Direction de l'inspection des aliments à la consommation
  2260, rue Léon Pratte
  Saint-Hyacinthe J2S 4B6
  Téléphone: (514) 773-6622

Région 7 : Sud-Ouest de Montréal

Direction régionale de Châteauguay
214, rue Principale
Châteauguay
Téléphone: (514) 692-8288

Région 8 : Outaouais

- Direction régionale de Buckingham
  380, rue Principale
  Buckingham, Papineau J8L 2G7
  Téléphone: (819) 986-8541

Région 9 :Abitibi-Témiscamingue

- Direction régionale de Noranda
  180, boulevard Rideau, Local 320
  Noranda, Témiscamingue J9X 1N9
  Téléphone: (819) 764-3267

Région 10 : Nord de Montréal

- Direction régionale de L'Assomption
  Casier postal 1040
  867, boulevard l'Ange-Gardien
  L'Assomption J0K 1G0
  Téléphone: (514) 589-5781

- Direction de l'inspection des aliments à la consommation
  85, de Martigny Ouest, Bureau 513
  Saint-Jérôme J7Y 3R8
  Téléphone: (514) 436-5373

- Direction de l'inspection des aliments à la consommation
  1717, boulevard St-Martin Ouest
  Laval H7S 1N2
  Téléphone: (514) 682-5666

Région 11 : Mauricie

- Direction régionale de La Mauricie
  91, boulevard St-Louis
  Saint-Louis-de-France
  Champlain G8T 1E5
  Téléphone: (819) 375-4761
  (819) 375-8342

- Direction de l'inspection des aliments à la consommation
  430, rue St-Laurent
  Cap-de-la-Madeleine G8T 6H3
  Téléphone: (819) 376-1844

Région 12 : Saguenay-Lac-Saint-Jean-Côte-Nord

- Direction régionale du Lac Saint-Jean
  801, chemin Pont-de-Taché Nord
  Alma, Lac-Saint-Jean G8B 5W2
  Téléphone: (418) 662-6486

- Direction de l'inspection des aliments à la consommation
  930, Jacques Cartier est,
  2e étage, Aile "B"
  Chicoutimi G7H 2A9
  Téléphone: (418) 543-7961